

Bergerac DURAS évasion au pays (DE) L'ESSENTIEL

Plus d'infos sur www.vins-bergeracduras.fr
www.vins-bergeracduras.fr
<https://www.pays-bergerac-tourisme.com/fr>
et les réseaux sociaux vins de Bergerac Duras :
📍 BergeracDurasVins 📍 BergeracVins

Contact Presse | Interprofession des Vins de Bergerac Duras
Marie-Pierre Tamagnon | mariepierre.tamagnon@vins-bergeracduras.fr
06 84 96 73 47



Rencontre Avec une Contrée Prodigieuse

En plein cœur de ce petit coin de paradis qui allie le meilleur du Sud-Ouest et du Périgord, les artisans vigneron expriment tout leur savoir-faire et leur profond respect pour l'environnement, à travers une palette de 7 terroirs uniques, 5 couleurs et 17 vins d'appellation d'origine protégée.

Gardiens de la nature, les femmes et les hommes œuvrent chaque jour afin que cette mosaïque harmonieuse de paysages façonnés par la main de l'homme puisse bénéficier au plus grand nombre dans le respect de sa protection. Au cœur de cette oasis de biodiversité, de très nombreuses démarches environnementales sont pleinement intégrées et valorisées chaque année à travers un programme d'activités œnologiques pensé et organisé par les domaines, les châteaux et l'ensemble des acteurs de la filière viticole.

A leurs côtés, une nature généreuse dévoile une palette de saveurs et de produits locaux irrésistiblement gourmands. Véritable art de vivre, ce trésor gastronomique, réuni sous le label « Périgord Attitude » provient exclusivement des filières d'excellence de petits producteurs reconnus par le système d'appellation d'origine protégée (AOP), d'indication géographique protégée (IGP) ou encore le Label Rouge. Fraise, noix, marron, truffe et canard à foie gras s'invitent à la table des visiteurs pour des instants de plaisir inoubliables.

C'est ainsi, dans cette nature préservée et authentique que les vins dévoilent toute leur diversité et, tout comme Cyrano, s'expriment avec un certain panache.

Important : compte-tenu de la situation sanitaire liée au COVID-19, les différentes activités présentées sont, à l'heure de la diffusion de ce document, maintenues. Il est toutefois conseillé, selon l'évolution de la situation de demander confirmation à l'équipe Rouge Granit ou de prendre contact directement avec les différents sites pour confirmer la tenue des activités.

LE VIGNOBLE DE BERGERAC DURAS EN CHIFFRES

7 TERROIRS
-
10 AOC
-
12 300 HECTARES
-
800
VITICULTEURS
-
5 COOPÉRATIVES
-
70 SITES
LABELLISÉS
« VIGNOBLE ET
DÉCOUVERTES »

TOUS EN ROUTE POUR UNE ESCAPADE DANS LE JARDIN DES VINS DE BERGERAC DURAS !



Collectivement ou individuellement, les acteurs de tout un territoire se mobilisent à la préservation de cette région aux atouts uniques. 60% des exploitations sont d'ores et déjà engagées dans une démarche environnementale et plusieurs projets sont en cours de développement sur les différents terroirs du vignoble de Bergerac Duras. A titre d'exemples :

- ▶ A **MONBAZILLAC**, les vigneron ont planté huit cents arbres fruitiers cet hiver en bord de leurs vignes. Une signalétique indique leur accès libre et informe des 55 espèces plantées dont on peut cueillir les fruits. Grâce à l'application « Monbazillac en fruit », les touristes et habitants du territoire peuvent localiser les arbres et parcourir les sentiers de randonnée répertoriés dans le vignoble. Ce projet rajoute encore un supplément de biodiversité et renforce le lien entre le monde agricole et le reste de la population.
- ▶ Sur le terroir de **PÉCHARMANT**, vigneron et citoyens co-construisent un territoire à « Haute Valeur Environnementale ». Des infrastructures agro écologiques sont en cours de création pour favoriser la biodiversité et le cadre de vie au travers de la certification HVE

- ▶ La Cave de Monbazillac expérimente la robotique pour se passer du désherbage chimique et lever les freins concernant le tassement du sol et l'utilisation de gasoil
- ▶ A la suite d'expérimentations réussies, un réseau de station météo a été déployé sur le vignoble. Les vigneron ont ainsi la possibilité d'appliquer les traitements avec précision et parcimonie.
- ▶ Sur l'ensemble des 7 grands terroirs d'appellation, se multiplient des pratiques alternatives aux produits chimiques de synthèse :

- Expérimentation de la prédation de la chauve-souris sur le papillon Eudémis, ravageurs de la vigne
- Engrais vert composé de légumineuses, graminées et crucifères, planté dans le rang apporte nutrition et structure au sol
- Installation de moutons dans les vignes pour fertiliser et désherber
- Mise en place de la confusion sexuelle afin de perturber le cycle de la reproduction des papillons

L'ensemble de ces initiatives sont vouées à être complétées par de nombreuses autres, permettant au vignoble d'envisager un engagement total des vigneron à l'horizon 2024.

VOYAGE AU PAYS DE l'enchantement

De Duras en passant par Bergerac ou encore Saussignac et Monbazillac, la Route des Vins de Bergerac Duras réserve la rencontre de terroirs d'exceptions et de paysages époustouflants et verdoyants. Pour partir à la découverte de ces trésors, les vigneronnes et les vignerons déploient une énergie sans égale entre partage et passion. Palpitantes, excitantes et incroyablement dépaysantes, toutes ces activités sont autant d'occasions de s'imprégner de l'atmosphère si particulière et de la douceur de vivre qui règnent sur le territoire de Bergerac Duras.

SUR LES 132 DOMAINES ADHÉRENTS À LA ROUTE DES VINS :

63 DOMAINES ONT UN LABEL
« RESPECT ENVIRONNEMENT »
SOIT PRESQUE 50% DES EXPLOITATIONS
(CONTRE 37% EN 2017)

42 POSSÈDENT LE LABEL
AB « AGRICULTURE BIOLOGIQUE »

21 POSSÈDENT LE LABEL
HVE « HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE »

3 POSSÈDENT LE LABEL
« TERRA VITIS »

Chaque année, la Route des Vins de Bergerac et Duras organise entre les domaines un Challenge TOP 10 pour récompenser les propositions les plus séduisantes parce qu'originales, bien pensées, adaptées aux familles, valorisant le mieux l'environnement... Découvrez les structures récompensées dans cette newsletter à l'aide du pictogramme



LES CASSE-COUS En quête de challenge !

BALADE EN TROTTINETTE AU DOMAINE DE SIORAC

Le Domaine de Siorac écrit son histoire en famille depuis 1818. Aujourd'hui, le Domaine met l'agronomie au cœur de son travail quotidien et pratique l'agro-écologie. Certifié HVE (Haute Valeur Environnementale), le Domaine est en phase de conversion bio sous le label Ecocert.

En juillet et en août chaque mardi matin et jeudi après-midi, balade d'une heure dans les vignes du Domaine de Siorac. En cas de fringale, un pique-nique gourmand avec les produits du terroir est disponible sur réservation (de juin à septembre - 12 euros par personne, vin inclus, pour le déjeuner du lundi au vendredi).

Pour petits et grands : Parcours géocaching de 2.5 kms sur le domaine, chasse au trésor sur le thème de la vigne et du Vin (Terra Aventura).

Plus d'informations :
Domaine de Siorac
24500 St Aubin de Cadelech
+33 5 53 74 52 90
domainedusiorac.fr
« Labellisé Tourisme et Handicap »

*sous réserve des mesures gouvernementales en vigueur pour la saison estivale

VIGN'EN PLAGE AU DOMAINE DE GRANGE NEUVE*



Le Domaine de Grange Neuve c'est avant tout l'énergie de Pierre Pichon, 1^{er} de la génération qui lança l'exploitation en polyculture en 1896. Les générations se suivent ensuite mais la passion demeure ! Certifiée HVE, l'équipe actuelle du Domaine de Grange Neuve est la championne des concepts

décalés et festifs. Ces doux dingues situés au cœur de l'appellation Monbazillac proposent ni plus ni moins de faire venir la plage... à la vigne ! Entre activités ludiques et Ventri'Vigne, vous pourrez déguster et vous restaurer et profiter d'un DJ set pêchu à souhait. Vendredi 20 août 2021, à partir de 16 h et jusqu'au bout de la nuit ! (Sur réservation*).

Plus d'informations :
Domaine de Grange Neuve
24240 Pomport
+33 5 53 58 42 23
grangeneuve.fr





LES ROMANTIQUES

Et si nous jouions sur une gamme de notes aromatiques ?

DÎNER-CONCERT HARPE AU CŒUR DES VIGNES AU DOMAINE DE FERRANT

Repris en 2003 par Denis Vuillien et son épouse Marie-Thérèse, ce domaine de 13 hectares de vignes et 9 hectares de pruniers, est en Agriculture biologique.

Alors que le soleil se couche lentement sur les vignes et enveloppe la nature environnante de jolis tons dorés, le son de la harpe l'accompagne. Vins fins de Côtes de Duras et mets délicats titillent les papilles. Bienvenue en volupté avec la nouvelle expérience du Domaine de Ferrant !

Le 24 juillet 2021 – Sur réservation

Plus d'informations :
Domaine de Ferrant
47120 Esclottes
+33 5 53 84 45 02
domainedeferrant.com



APÉROS SUNSET BY CHÂTEAU POULVÈRE



Chaque été, au soleil couchant avec vue imprenable sur le Château de Monbazillac et les coteaux de la vallée de la Dordogne, en famille ou entre amis, une parenthèse de vie « zen », sur fond de musique Live. Les cuvées de la large gamme du Château Poulvère se dégustent

(servis au verre ou à la bouteille), autour de mets d'artisans de métiers de bouche triés sur le volet qui accompagnent ces apéros infiniment Périgord !

4 rendez-vous sur réservation obligatoire ; mercredis 21 et 28 juillet, 4 et 11 août

Plus d'informations :
Château Poulvère
24240 Monbazillac
+33 5 53 58 30 25
poulvère.com

LES BOBOS

D'amour et de vin frais !

LE CHÂTEAU MONESTIER LA TOUR ET SA TISANERIE



Ce somptueux Château acquis en 2012 par la Famille Sheufele, fait l'objet d'un ambitieux programme de restructuration avec, au cœur de ses priorités, la culture de la vigne selon les principes de la biodynamie. L'objectif ? Élaborer des vins dans le respect de la nature et du terroir. Dans la continuité de cette philosophie, le Château possède un « Jardin utile » composé de plantes nécessaires au respect des cycles de la terre et à l'équilibre terroir / cépage. La tisanderie permet de sécher et de stocker les plantes, telles que la camomille, la prêle, l'ortie ou encore le thym, utilisées pour aider les vignes à être plus vigoureuses et résistantes.

Plus d'informations :
Château Monestier la Tour
24240 Monestier
+33 5 53 24 18 43
chateaumonestierlatour.com

SOIRÉE VINS & FOOD TRUCKS AU DOMAINE DU HAUT MONTLONG



A la tête du Domaine du Haut Montlong, Laurence & Philippe Métifet. Ces passionnés ont à cœur de contribuer chaque jour au développement et à la modernisation du Domaine. Le domaine est certifié bio depuis le millésime 2020.

Installés sur des ballots de paille, avec famille et amis, profitant du soleil couchant et

d'une vue incroyable sur les vignes et la vallée dans une sympathique ambiance musicale, les vins du Domaine Haut Montlong et des spécialités de tous horizons pourront être dégustés grâce aux food trucks réunis pour l'occasion !

4 dates prévues en juillet et août*, plus d'infos sur www.haut-montlong.com

Plus d'informations :
Domaine du Haut Montlong
Le Malveyrein
24240 Pomport
+ 33 5 53 58 81 60
haut-montlong.com



AMBIANCE ARTY AU CHÂTEAU DE FAYOLLE



Riki et Franck Campbell ont créé dans ce décor de rêve (château médiéval et son parc romantique avec vue sur lac et vallons de Saussignac...) un espace café avec terrasse en prolongement d'une magnifique salle de dégustation. Riki a mêlé objets de brocante et déco arty (superbes luminaires dame-jeannes) avec un goût fabuleux. On peut y déguster à sa guise les vins du domaine accompagnés de délicieuses planches de fromages et charcuterie en contemplant le paysage d'une campagne préservée.

Envie d'action ? On peut aussi aller sur le lac en pédalos ou s'adonner à la pêche

Plus d'informations :
Château de Fayolle
24240 Saussignac
+ 33 5 53 74 32 02
chateaufayolle.com

*sous réserve des mesures gouvernementales en vigueur pour la saison estivale



LES GOURMANDS

Dans la bouche, un palais

LES SOIRÉES APÉROS AU CHÂTEAU BÉLINGARD*

Ce Château historique, a vu se succéder plusieurs générations de vigneronnes qui ont chacun mis leur pierre à l'édifice et façonné l'âme de Bélingard. Aujourd'hui, pour Laurent et Sylvie la prise en compte des préoccupations environnementales est une priorité. A la vigne ou au chai, l'équipe du vignoble s'attache à respecter son milieu naturel en utilisant toutes les méthodes protectrices de l'environnement.

Tous les étés, l'heure est à la détente au Château Bélingard avec les apéros entre amis ou en famille. Au programme, coucher de soleil devant un amphithéâtre de vignes, en compagnie des plus belles cuvées du Château et de quelques mets et produits locaux.

Plus d'informations :
Château Bélingard
24240 Pomport
+33 5 53 58 28 03
belingard.com



*sous réserve des mesures gouvernementales en vigueur pour la saison estivale

DÎNER-DÉGUSTATION À L'AUBERGE DES MOULINS DE BOISSE*

VIGNOLE DES MOULINS DE BOISSE

Ce domaine racheté en 1964 par Jean-Louis Molle s'étend aujourd'hui sur 10 hectares de vignes. Une grande rigueur est apportée à la culture de la vigne avec le choix d'une culture raisonnée (utilisation de la matière organique, travail des sols et enherbement). Située au pied d'une colline dominée par les deux anciens moulins de Boisse, l'Auberge Vigneronne de la famille Molle se fait un plaisir d'accueillir les gourmands des 4 coins du monde pour un dîner dégustation mettant à l'honneur les Vins de Bergerac Duras et la gastronomie périgourdine. L'accueil chaleureux et la vue imprenable laisseront un joli souvenir de ce voyage gustatif au cœur des vignes !

Toute l'année pour les groupes de 6 à 20 personnes (sur réservation)

Plus d'informations :
Moulins de Boisse
Le Bourg
24560 Boisse
+ 33 6 84 37 76 77
moulinsdeboisse.com



LES LITTÉRAIRES

Au cœur de l'histoire

ÉPOPÉE AU CHÂTEAU MICHEL DE MONTAIGNE

La Tour de Montaigne est un monument historique du XIV^{ème} siècle qui a abrité les méditations de Montaigne « la plupart des jours de sa vie et des heures du jour ». Véritable plongée dans l'histoire, ce lieu est une invitation à la découverte de son œuvre « Les Essais » à travers la visite de la chapelle, sa chambre à coucher, la librairie ou encore son cabinet de travail. Le parc et la campagne environnante ne manqueront pas de séduire les visiteurs de 7 à 77 ans !

Plus d'informations :
Château Michel de Montaigne
24230 Saint Michel de Montaigne
+33 5 53 58 63 93
chateau-montaigne.com

CINÉMA SOUS LES ÉTOILES AU VIGNOLE DES VERDOTS*

Le très couru casse-croûte dégustation a lieu les mardis et mercredis matin en été. Des balades gourmandes sont également organisées et des paniers pique-nique peuvent être réservés et dégustés dans les vignes.

En partenariat avec Ciné Passion Périgord, d'insolites séances de cinéma dans la cour du domaine sont organisées. Avec à l'entracte une dégustation agrémentée de produits de la gastronomie locale.

Journées spéciales Portes ouvertes les 24 et 25 juillet 2021 avec de nombreuses animations.

Plus d'informations et programme complet :
Vignoble des Verdots
Les Verdots
24560 Conne-de-Labarde
+ 33 5 53 58 34 31
verdots.com



*sous réserve des mesures gouvernementales en vigueur pour la saison estivale





LES FOUS DE NATURE

Odysée au cœur de la biodiversité

LE PLAISIR DU VIN AU DOMAINE DE PERREAU

Gaëlle Reynou Gravier, vigneronne et représentant la cinquième génération au domaine se met au service de son beau terroir de Montravel. Pour mieux le laisser s'exprimer, elle s'est engagée en 2019 en conversion bio (certification en 2022). De début juin à mi-août, elle propose de visiter le domaine en parcourant un sentier de biodiversité. Munis d'un kit, les amateurs découvrent le vignoble à la recherche d'empreintes de la nature et de plantes.

Plus d'informations :
Domaine de Perreau
Lieu-dit Perreau
24230 Saint-Michel-de-Montaigne
+ 33 5 47 56 01 61
domainedeperreau.com

LES HERBES SAUVAGES AU CHÂTEAU COMBRILLAC

Des « ateliers sauvages » de 3 heures pour découvrir les plantes sauvages ou les comestibles du jardin et les récolter avant d'apprendre les secrets de la lacto-fermentation pour les conserver. Tel est le programme proposé par Uyen, paysanne cueilleuse et épouse de Florent, le vigneron. Vous repartirez avec votre propre bocal ainsi que la recette du jour. Elle propose aussi les « déjeuners sauvages », où on déguste en pleine nature ses délicieuses recettes issues des plantes, légumes et fruits du domaine, cultivés en permaculture.

Toutes les dates, les tarifs et plus d'information sur www.born-to-be-wild.fr
Impasse de Coumbre
24130 Prigonrieux
+ 33 5 53 23 32 49
combrillac.fr

LES CURIEUX...

... Qui comme Ulysse, ont fait un beau voyage

LE CHÂTEAU TERRE VIEILLE ET SA COLLECTION DE SILEX

Situé au cœur de l'appellation Pécharmant, le Château Terre Vieille qui vit le jour sous l'Empire, est aujourd'hui constitué de 13 hectares. La présence de silex en très grande quantité apporte des arômes singuliers aux vins du Château. La vigne est travaillée de façon raisonnée pour respecter la terre transmise par leurs ancêtres. Découvrir le vignoble au cours d'un déjeuner découverte ou d'un apéro pétanque ? Tout est possible au Château Terre Vieille ! Cette visite gourmande sera également l'occasion de découvrir la très grande collection de silex du Château, en exposition au caveau. Pour un maximum de plaisir et d'aventures, « Le séchoir à tabac », le gîte du Château accueillera les visiteurs dans un magnifique cadre, entre bois et verdure.

Plus d'informations :
Château Terre Vieille
Le Pigné, 36 route de Grateloup
24520 Saint-Sauveur
+33 5 53 57 35 07
terrevieille.com

LA MAGIE DES ASSEMBLAGES AU DOMAINE DU BOUT DU MONDE

Ce tout jeune Domaine de 3,5 hectares est emmené depuis 2014 par la Famille Candon-Vialard en agriculture biologique. Conscient que l'assemblage est une étape cruciale dans l'élaboration des vins, Véronique a décidé d'endosser le costume de maître alchimiste pour enseigner avec une certaine pédagogie cet art délicat. Chaque participant repart avec une bouteille de son propre assemblage.

Les mardi et mercredi à 10h30 en juillet et août - Sur réservation

Plus d'informations :
Domaine du Bout du Monde
Les Costes
24240 Ribagnac
+ 33 6 73 76 80 08
domaineduboutdumonde.com





LES PASSIONNÉS

*Je T'aime, un peu, beaucoup,
à la folie... passionnément!*

ÉVASION AU CHÂTEAU FEELY

Caro et Sean, à la tête du Château Feely ont fait corps avec les principes de la biodynamie qu'ils ont mis en pratique dès le début : calendrier biodynamique, infusions, décoctions et autosuffisance sont les clefs d'un travail acharné pour évoluer en totale symbiose avec la nature et offrir des vins vivants. Pour une expérience inoubliable, des gîtes écologiques et luxueux sont à la disposition des visiteurs pour profiter de toutes les activités proposées par le Château : visite et parcours bio et biodynamique, cours sur la biodynamie. Trois formules d'une journée sont proposées pour une immersion complète dans le terroir Feely. Plus d'infos, tarifs et réservation sur le site.

Plus d'informations :
Château Feely
24240 Saussignac
+ 33 5 53 22 72 71
chateaufeely.com



*sous réserve des mesures gouvernementales en vigueur pour la saison estivale

LES FERMES BUISSONNIÈRES AU DOMAINE DE LAPLACE*



Créé en 1924, le savoir-faire ancestral de ce Domaine porte une attention particulière au fruité et à la générosité de ces vins. Car oui, au Domaine de Laplace, la Famille Carmelli fait de délicieux vins de Côtes de Duras mais élève aussi des Blondes d'Aquitaine. La Famille a décidé de réunir ces deux produits à la même table à l'occasion des soirées « Fermes buissonnières », un moment de pure convivialité sur fond de musique live. 100% Périgord Attitude ! Plusieurs dates en juillet et août, plus d'informations sur domaine-de-laplace.com

Plus d'informations :
Domaine de Laplace
Laplace
47120 Saint-Jean-de-Duras
+ 33 5 53 83 00 77
domaine-de-laplace.com



LES TRIBUS

De 7 à 107 ans

DOMAINE DU GRAND MAYNE* QUAND LA PAUSE S'IMPOSE !

Un must de l'été : les soirées barbecue du domaine du grand Mayne pour savourer la large gamme de vins, avec les produits d'artisans locaux de l'apéritif au dessert. Le tout en musique et au cœur des vignes !

5 dates sont prévues (sur réservation) : 25 juin, 9, et 23 juillet, 6 et 20 août 2021.

Haut lieu de l'œno-tourisme, le Domaine du Grand Mayne est un véritable havre de paix pour les familles souhaitant profiter de vacances dans un environnement exceptionnel. La Maison, 1^{er} gîte, se situe au sommet du vignoble et peut accueillir 12 personnes. Elle dispose d'une piscine et offre une vue magnifique sur les vignes de l'autre côté de la vallée. La Petite Maison, récemment rénovée à l'entrée du vignoble est idéale pour un couple. Au programme, découverte de la fabrication du vin, création de votre propre cuvée, balade à cheval au cœur des vignes, dîner accords mets-vins, soirées festives... Tout est possible !

De Mai à Octobre - Sur réservation

Plus d'informations :
Domaine du Grand Mayne
47120 Villeneuve de Duras
+33 5 53 94 74 17
domaine-du-grand-mayne.com



CLUEDO GÉANT AU CŒUR DES VIGNES AU CHÂTEAU DU HAUT-PEZAUD

Le Château, haut lieu de biodiversité, a débuté sa conversion bio en 2019. Il sera certifié HVE 3 à partir de 2020 et prépare pour l'automne 2020 une agroforesterie avec la plantation d'arbres fruitiers et de haies. La vigneronne, Christine Borgers, d'origine belge, est la spécialiste des expériences à vivre en famille ! Tout nouveau, son Cluedo géant au cœur des vignes ne fait pas exception : les petits enquêteurs de 10 ans et plus pourront participer à cette grande chasse aux indices. Alors ? Nous on dit Monsieur Sémillon, dans le chai avec un sécateur !

D'avril à septembre - Sur réservation

Plus d'informations :
Château du Haut-Pezaud
Les Pezauds
24240 Monbazillac
+ 33 6 70 75 56 72
chateau-du-haut-pezaud.com



*sous réserve des mesures gouvernementales en vigueur pour la saison estivale



LE QUAI CYRANO

une toute nouvelle maison des Vins et du Tourisme

Ouvert depuis début juillet 2019, cette nouvelle maison des Vins et du Tourisme vient d'être récompensée par une médaille d'Or du « Trophée de l'Oeno-tourisme » organisé par Atout France et Terre de Vins.

L'espace, ouvert 7 jours sur 7, propose un pavillon d'accueil et d'information touristique sur le Pays de Bergerac hyper connecté, un espace vin pour déguster et tout savoir sur les Vins de Bergerac et Duras, une boutique avec près de 160 références de vins, une gamme variée d'articles souvenirs mais également un espace librairie et cartothèque. Pour les épicuriens, un bar à vin dotée d'une terrasse ensoleillée a été installée avec une vue à 360° sur le vieux port et **la Dordogne, rivière classée réserve de biosphère par l'UNESCO**. Les gourmands ont la possibilité de déguster une sélection large de vins accompagnée de planches et tapas apéritives réalisés avec les produits emblématiques du Périgord sous signe de qualité (rassemblés sous l'entité « Périgord Attitude »). Côté cour, le magnifique Cloître des Récollets, datant du 17^{ème} siècle, offre fraîcheur et calme aux visiteurs en quête de quiétude.



RENDEZ-VOUS

à la belle saison

LE PROGRAMME DE LA SAISON !

- 29-30 Mai** › Pécharmant ouvre son jardin (portes ouvertes dans les domaines de l'appellation)
- 3 juillet** › L'Été des Montravel au Château de Montaigne à Saint-Michel de Montaigne
- 10 juillet** › Festival des Ploucs à Saussignac
- 13 juillet** › Monbazi'bar à Monbazillac
- 31 juillet** › Vins de Bergerac en fête sur le Port de Bergerac
- 8 août** › Duras Fête son Vin dans tout le village de Duras
- 15 août** › Rosette Night sur le Port de Bergerac

BARS À VIN ÉPHÉMÈRES SUR LE PORT DE BERGERAC

17 et 30 juillet, 6 et 7 août

Les dates des événements indiqués sont annoncées à la date de la publication et sous réserve de confirmation en fonction des dispositions en vigueur cet été dans le cadre de la crise sanitaire

Pour aller plus loin et découvrir la Périgord Attitude, rendez-vous avec le Mag 247 Été 2021, le webzine 100% Périgord : www.247lemag.fr

