

ACTUS / AGENDA

ZOOM SUR...

PROMOTION

TEMOIGNAGE CLIENT

FOCUS PRODUIT

Domaine des Athénées

Lycée Agricole & Viticole

66 Rue Jean Monnet - BP 132

58 206 Cosne-Cours-Sur-Loire

☎ 03 86 26 99 84 | ✉ expl.cosne@educagri.fr



DOMAINE
DES
ATHÉNÉES

AVRIL
2018

- LETTRE DE NOUVELLES -

Chèr(e) client(e),

Voilà maintenant plusieurs mois que nous n'avions pas donné de nouvelles du Domaine des Athénées (exploitation du lycée viticole de Cosne-Sur-Loire). Mais voici encore plus longtemps que nous n'avions pas pris des vôtres !! Cette omission n'est pas le fruit d'un manque de considération à votre égard mais le temps nous a manqué. De nombreux changements ont été effectués au sein du domaine, d'autres sont en cours et bon nombre de projets sont en préparations. Toutes ces nouvelles, nous voulons vous les partager (exploitation & lycée) afin de vous permettre d'être acteurs de nos projets. Pour cette raison, nous souhaitons instaurer une série de lettres de nouvelles. Vous tenez entre vos mains le premier numéro et par votre fidélité et votre soutien, d'autres vous seront transmis à l'avenir. Bonne lecture... *L'équipe d'exploitation (Agnès, Nicolas, Xavier & Zachary)*

VOTRE AVIS NOUS EST INDISPENSABLE !!

Afin de répondre au mieux à vos besoins et de vous satisfaire, merci de compléter les quelques questions au dos de cette lettre et de nous la renvoyer à l'adresse ci-dessous ou de compléter le questionnaire directement sur notre site internet (onglet « Questionnaire de clientèle »): www.domaine-athenees.educagri.fr

Lycée Agricole & Viticole – 66 Rue Jean Monnet – BP132 – 58206 Cosne-Cours-Sur-Loire

ZOOM SUR...

NOUVEAUTE 2018 ! Notre site internet a été totalement restructuré. Instinctif et intuitif d'utilisation, vous trouverez toutes les informations techniques et gustatives sur l'intégralité des vins de notre gamme. L'achat en ligne y est évidemment possible et tout ça en quelques clics seulement !!

www.domaine-athenees.educagri.fr

FOCUS PRODUIT

Le gel n'a pas épargné notre vignoble ces deux dernières années réduisant considérablement certaines récoltes. De cette faiblesse nous en avons fait une force avec la gamme *Epsilon*. Travaillées avec un soin particulier, les deux cuvées (rouge & blanc) ont été récompensées et médaillées à des concours nationaux. Une gamme rare et exceptionnelle reconnue !

TEMOIGNAGE

" J'ai organisé avec des amis une dégustation à l'aveugle. Entre différents champagnes de qualité, j'ai glissé la Méthode Traditionnelle Blanc Brut de votre domaine. A l'unanimité, ils croyaient qu'il s'agissait d'un excellent champagne. Lorsque j'en ai révélé l'origine, ils ont tout de suite demandé où ils pouvaient se procurer ce vin "

Josiane B.

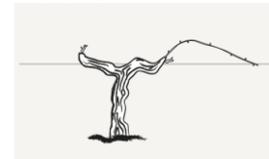
PROMOTION

Les beaux jours sont enfin arrivés ! Quoi de mieux que de déguster un rosé bien frais au soleil entre amis ? Pour tout questionnaire intégralement complété avant le **01 JUIN** (voir verso) et ramené en boutique, ou pour tout questionnaire rempli en ligne, vous bénéficierez de **10% DE REDUCTION*** sur notre Coteaux du Giennois Rosé.

*offre cumulable

ACTUS / AGENDA

VIGNES : La taille en guyot simple (ci-dessous) est terminée. Prochaine étape, le palissage de la jeune vigne avant que le printemps ne transforme le paysage.



VISITE DE L'EXPLOIT' :

A compter du 04 Juin 2018, venez participer tous les mercredis après-midi (à partir de 14H00) à la visite de l'exploitation (chai, cave, vignoble,...). **Gratuit** jusqu'au 01 Juillet. Inscriptions préalable à 03 86 26 99 84.

LYCEE : Une nouvelle promotion du BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole) a vu le jour depuis le 03 Avril 2018. Cette formation diplômante pour adultes s'adresse à des personnes en reconversion professionnelle. Renseignement auprès du CFPPA de Nevers (03 86 21 66 08).