

Qu'est-ce que le label « Haute Valeur Environnementale » ?

En 2008, le Grenelle de l'environnement a lancé la réflexion pour une certification d'entreprise qui couvre l'ensemble des activités agricoles de l'exploitation.

La certification, obtenue au plus haut niveau en 2018, atteste que le Château de Tiregand privilégie toutes les actions permettant de préserver et développer la biodiversité sur ses terres. Cette biodiversité constatée lors des audits de contrôle est

- Le fruit d'efforts en matière d'aménagement et de préservation de zones de repos et de vie pour la faune et la flore sauvage. Nous créons des jachères fleuries, gardons des prairies permanentes non fauchées, accueillons plus de 50 ruches lors de la floraison des accacias, compostons des fumiers, installons des nids pour les chauves-souris...

- Le résultat de choix précis en matière de protection des cultures, de gestion des fumures et de gestion des ressources d'eau préservant un équilibre naturel au sein et autour des parcelles. Nous désherbons et épamprons nos vignes mécaniquement, apportons le compost à la vigne et aux céréales, favorisons les vers de terre qui aèrent nos sols...

Dans ce cadre champêtre des coteaux de Pécharmant, conscient de la beauté de notre Périgord, nous aimons cette phrase d'Antoine de Saint-Exupéry : « La terre ne nous appartient pas, nous l'empruntons à nos enfants ».



Horaires d'ouverture :

De mi-novembre à fin mars

du lundi au vendredi de 10h00 à 12h et de 14h à 17h

Du 1^{er} avril à fin juin

du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h30

Juillet et Août

du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h30

Du 1^{er} septembre à mi-novembre

du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h00 à 17h30

Visite guidée juillet et août

le mardi et le vendredi à 10h30 en Français
et 14h30 en Anglais

Les autres mois nous contacter pour un rendez-vous.



Château de Tiregand

Héritiers Comtesse F. de Saint-Exupéry

118, route de Sainte-Alvère
CREYSSE - 24100 BERGERAC

Tél. 05 53 23 21 08

Fax. 05 53 22 58 49

E-mail : contact@chateau-de-tiregand.com

Site : www.chateau-de-tiregand.com

2021

Château de Tiregand



Héritiers Comtesse F. de Saint-Exupéry

TARIF VALABLE du 1^{er} juillet au 31 décembre 2021

Présentation de nos vins rouges AOC Pécharmant

La Cuvée Grand Millésime : ce vin est produit seulement les meilleures années. Il est issu d'une sélection parcellaire sur les terrains les plus secs de notre vignoble. Là, les grains de raisins sont de plus petite taille, avec des arômes concentrés. Vinifiés à part, ils donnent naissance à un vin ample, charnu, qui sera élevé pendant 18 mois en barriques. Concentration, élégance et finesse caractérisent ce grand vin de PÉCHARMANT. Il peut se conserver 15 ans dans une bonne cave.

Le Château de Tiregand : fruit des vignes âgées de 15 à 58 ans de notre vignoble, ce joli vin est très typique du terroir de Pécharmant, offrant un beau nez de cerise noire, de griotte, une bouche charnue, des tanins doux et une grande longueur de bouche. Ce Pécharmant, grand classique de son appellation, peut être apprécié jeune, sur le fruit. Il atteindra son optimum après 6 à 7 ans de vieillissement.

Le Clos Montalbanie : issu des jeunes vignes (de 5 à 15 ans) de notre vignoble, ce vin de Pécharmant est expressif, présentant des arômes de fruits rouges (framboise, cassis), une bouche agréable, une puissance en bouche moyenne. C'est un vin simple, facile à déguster entre amis, à l'occasion d'un mariage ou d'une soirée d'été. Il peut être bu jeune ou conservé quelques années.

de notre vin blanc sec AOC Bergerac blanc

Le Sauvignon blanc : vin blanc sec produit sur un sol de graves, il présente une grande pureté de fruit, avec des notes de poires et de pêches blanches. En bouche, vous apprécierez sa belle vivacité, son fruité et sa netteté. Vous pourrez le déguster seul en apéritif, ou au cours d'un repas sur des poissons, des fromages de chèvre. À apprécier dans les deux ans.

Carif au Château

Valable du 1^{er} juillet au 31 décembre 2021

PRIX TTC DÉPART PROPRIÉTÉ*

* Dans la limite des stocks disponibles

A.O.C. PÉCHARMANT	LE MAGNUM	LE CARTON de 6 Mg
Château de Tiregand 2016 • Médaille de bronze au Concours de Bordeaux 2018	27,50 €	165,00 €
Château de Tiregand 2018 • 2** guide Hachette 2021	26,50 €	159,00 €
Cuvée Grand Millésime 2015 • Médaille d'Argent au Concours Général Agricole Paris 2017	49,50 €	297,00 €
A.O.C. PÉCHARMANT	LA BOUTEILLE	LE CARTON de 6 Billes
Château de Tiregand 2018 • 2** guide Hachette 2021	13,00 €	78,00 €
Clos Montalbanie 2018	8,00 €	48,00 €
A.O.C. BERGERAC BLANC SEC	LA BOUTEILLE	LE CARTON de 6 Billes
Château de Tiregand Sauvignon blanc 2020 (vin blanc sec)	7,50 €	45,00 €

Si vous préférez une livraison en point relais colis UPS, choisir votre point relais UPS au plus proche de chez vous :

Tapez « UPS access point » sur votre navigateur

Cliquez sur « Trouver un relais à proximité »
(à droite de la photo)

Indiquez votre adresse et choisissez

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Bon de commande

À RENVoyer À : SARL Château de Tiregand
118, route de Sainte-Alvère - 24100 CREYSSE
contact@chateau-de-tiregand.com - www.chateau-de-tiregand.com

Adresse de facturation :

M.....

Adresse.....

Adresse e-mail.....

Tél.....

A livrer à l'adresse :

(en cas d'absence, les colis seront déposés au point relais colis UPS le plus proche)

Adresse.....

Tél..... Date de livraison souhaitée :.....

À..... Signature

le.....

Valable du 1 ^{er} juillet au 31 décembre 2021	Nb de cartons	Prix livré	TOTAL
---	------------------	---------------	-------

CARTONS DE 6 MAGNUMS			
Château de Tiregand 2016		165,00 €	
Château de Tiregand 2018		159,00 €	
Cuvée Grand Millésime 2015		297,00 €	

CARTONS DE 6 BOUTEILLES 75 cl.			
Château de Tiregand 2018		78,00 €	
Clos Montalbanie 2018		48,00 €	
Sauvignon 2020		45,00 €	

Coût de transport pour l'envoi de 1,2 ou 3 cartons	6,00 €
--	--------

Tarif dans la limite des stocks disponibles.

TOTAL T.T.C.

☐ Paiement par chèque à l'ordre de SARL Château de Tiregand

☐ Paiement carte bleue

Expire fin : Signature obligatoire

Cryptogramme :