



Les Vins

Blancs

En Centre-Loire, le sauvignon blanc est dans son royaume. Il exprime, au travers des climats et terroirs sur lesquels il s'épanouit, une fraîcheur que l'on ne retrouve nulle part ailleurs.

Dans les vins, on découvre souvent des arômes de fleurs et d'agrumes avec des notes délicatement épicées. La bouche, fraîche et soyeuse permet de marier ces vins très facilement, de l'apéritif au fromage (Crottin de Chavignol) en passant par les poissons et fruits de mer.

Rouges

Le Pinot noir développe à Reuilly et à Menetou-Salon son caractère ligérien. Les vins rouges sont souples, parfumés et s'équilibrent sur la finesse. Leurs qualités s'expriment au mieux avec des viandes délicates.

Rosés

Les rosés du Centre-Loire sont rares mais d'exception. Frais, subtils et élégants, ils sont parfaits à l'apéritif ou en accompagnements de plats épicés.



L'abus d'alcool est dangereux - A consommer avec modération

Les Vins

Blancs

En Centre-Loire, le sauvignon blanc est dans son royaume. Il exprime, au travers des climats et terroirs sur lesquels il s'épanouit, une fraîcheur que l'on ne retrouve nulle part ailleurs.

Dans les vins, on découvre souvent des arômes de fleurs et d'agrumes avec des notes délicatement épicées. La bouche, fraîche et soyeuse permet de marier ces vins très facilement, de l'apéritif au fromage (Crottin de Chavignol) en passant par les poissons et fruits de mer.

Rouges

Le Pinot noir développe à Reuilly et à Menetou-Salon son caractère ligérien. Les vins rouges sont souples, parfumés et s'équilibrent sur la finesse. Leurs qualités s'expriment au mieux avec des viandes délicates.

Rosés

Les rosés du Centre-Loire sont rares mais d'exception. Frais, subtils et élégants, ils sont parfaits à l'apéritif ou en accompagnements de plats épicés.

Le label Vignobles & Découvertes

Attribué pour une durée de 3 ans, ce label référence sur notre territoire une cinquantaine de partenaires qui s'engagent à vous accueillir dans les meilleures conditions et à vous présenter les vins de nos 3 appellations situées en Berry : **Menetou-Salon, Quincy et Reuilly.**

Outre la visite des caves, vous trouverez une sélection d'hébergements, de restaurants et de sites de visite ainsi que des événements à vocation gastronomique.

N'hésitez pas à contacter les Offices de Tourisme de la destination pour l'organisation de votre séjour.



Pour plus d'infos

Office de Tourisme de Vierzon
5 bis, place du Maréchal Foch
18100 Vierzon
Tél. : 02 48 53 06 14
officedeturismedevierzon.com

Office de Tourisme de Mehun-Sur-Yèvre
20, place du 14 Juillet
18500 Mehun-sur-Yèvre
Tél. : 02 48 57 35 51
tourisme-mehun.com

Office de Tourisme de Bourges
21, rue Victor Hugo, BP 126
18003 Bourges cedex
Tél. : 02 48 23 02 60
bourges-tourisme.com

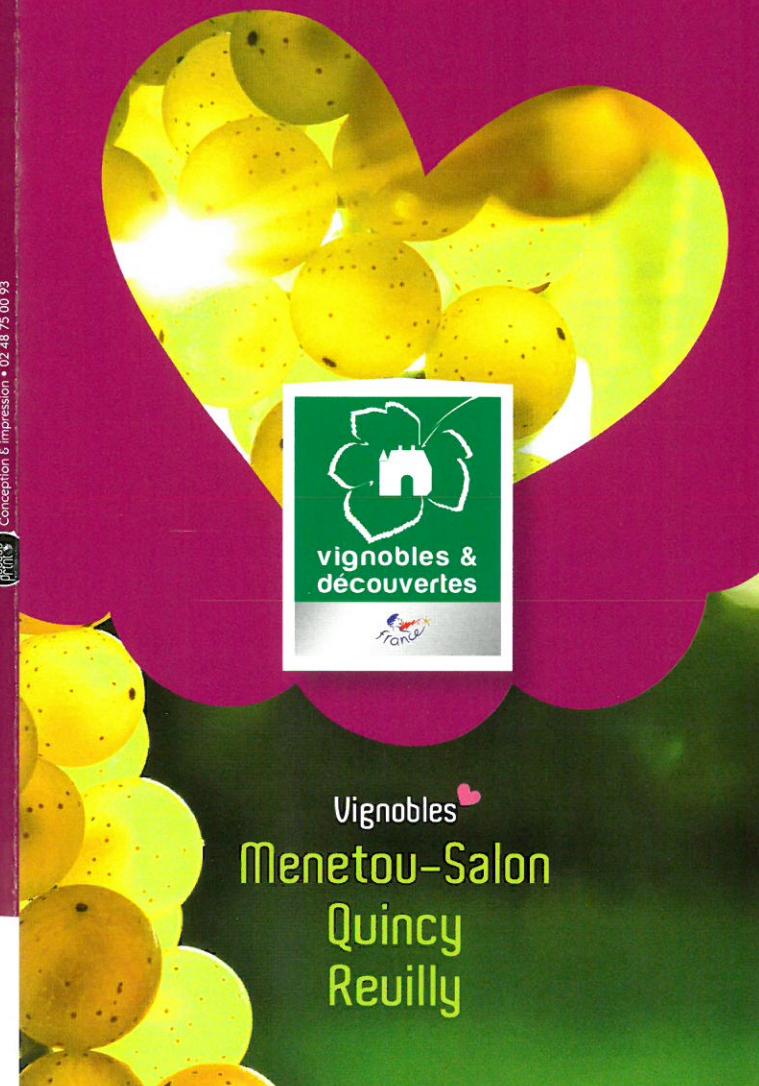
Bureau Interprofessionnel des vins de Centre
9, route de Chavignol
18300 Sancerre
Tél. : 02 48 78 51 07
www.vins-centre-loire.com

Conception & impression • 02 48 75 00 03

PROCESS

Vignobles & Découvertes

Destination Berry Centre-Loire



Vignobles
Menetou-Salon
Quincy
Reuilly



Les Vignobles

Menetou-Salon



Vignoble le plus proche de Bourges, il ne cesse d'accroître sa notoriété grâce à la qualité de ses vins. Nous trouvons sur cette appellation du blanc, du rouge et du rosé. Ce vignoble de 550 hectares de collines est planté sur des sédiments calcaires datant du jurassique supérieur (kimméridgien).

Cépages : Le cépage Sauvignon produit des vins blancs à la robe couleur or pâle, aux arômes d'agrumes intenses. Le Pinot noir produit un vin rosé frais et léger, et un vin rouge d'une belle couleur rubis, aux arômes intenses de fruits rouges et aux tanins tout en finesse.

Caves

Domaine Jean Teiller • Menetou-Salon • 02 48 64 80 71
Isabelle et Pierre Clément • Menetou-Salon • 02 48 66 68 70
Domaine de Loyer • Morogues • 02 48 64 35 17
Henry Pelle • Morogues • 02 48 64 42 48

Restaurants

Le Fluteau • Menetou-Salon • 02 48 20 69 64
C'heul'Zib • Menetou-Salon • 02 48 64 81 20
Au Grès des Ouches • Morogues • 02 48 64 17 51
Le Cercle • Bourges • 02 48 70 33 27
Le Jardin Gourmand • Bourges • 02 48 21 35 91
La Suite... • Bourges • 02 48 65 96 26
Le Vieux Moulin • St-Germain-du-Puy • 02 48 24 60 45

Bar à Vin

Au Nez du Vin • Bourges • 02 48 70 45 35

Hôtels

Inter-Hôtel Le Berry • Bourges • 02 48 65 99 30
Le Christina • Bourges • 02 48 70 56 50
Hôtel d'Angleterre • Bourges • 02 48 24 68 51
Hôtel de Bourbon • Bourges • 02 48 70 70 00
Château de Lazenay • Bourges • 02 48 20 04 04

Chambres d'hôtes

Domaine de l'Ermitage • Berry-Bouy • 02 48 26 87 46
Grand Bouy • Berry-Bouy • 02 48 26 89 40
Les Bonnets Rouges • Bourges • 02 48 65 79 92
L'Oustal • Bourges • 02 48 70 26 64
Hôtel de Panette • Bourges • 02 48 50 60 01
Maison Bois Briou • Pigny • 06 86 72 28 21
Les Glycines • Plaimpied • 02 48 25 64 28

Gîte

Au charme des Marais • Bourges • 06 15 40 82 28

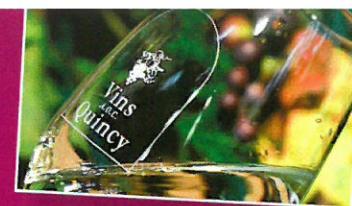
A découvrir

Château de Menetou-Salon • Menetou-Salon • 02 48 64 80 54

Rendez-vous

Caves Ouvertes (1^{er} week-end d'août) • Menetou-Salon • 02 48 64 87 26
Visites-dégustation (les mercredis en été) • Bourges • 02 48 23 02 60
Salon des Vins et de la Gastronomie (novembre) • Bourges • 02 48 27 40 66

Quincy



Première AOC du Val de Loire en 1936, Quincy produit exclusivement du vin blanc en cépage Sauvignon. Au nord-ouest de Bourges, le vignoble de Quincy est installé sur les rives du Cher sur près de 300 hectares. Les vignes sont plantées sur des terrasses anciennes du Cher d'où émergent deux terroirs principaux : les sols argilo-sableux et les sols de sables et de graviers. La fraîcheur et la finesse des arômes s'allient à une structure souple pour créer une harmonie sans égal. Le Quincy s'accordera à merveille avec les poissons, fruits de mer et fromages de chèvre (crottin de chavignol notamment).

Caves

Domaine de Villalin • Quincy • 02 48 51 34 98
Domaine Jacques Rouzé • Quincy • 02 48 51 35 61
Domaine Bigonneau • Brinay • 02 48 52 80 22
Domaine Jean Michel Sorbe • Brinay • 02 48 51 30 17
Domaines Tatin • Brinay • 02 48 75 20 09
Domaine de Chevilly • Méreau • 02 48 52 80 45
Domaine Portier • Brinay • 02 48 51 04 47
Domaine Lecomte • Avord • 02 48 69 27 14

Restaurants

Le Prieuré • Vignoux-sur-Barangeon • 02 48 51 58 80
Le Champêtre • Vierzon • 02 48 75 87 18

Chambres d'hôtes

Au Gros Chêne • Allouis • 02 48 57 14 14
La Petite Famille • Mehun-sur-Yèvre • 02 48 57 13 33
Les Aubéées • Mehun-sur-Yèvre • 02 48 57 08 24
La Petite Ferme • Vouzeron • 02 48 51 18 83

Gîte

Domaines Tatin • Brinay • 02 48 75 20 09

A découvrir

Villa Quincy • Quincy • 02 48 51 72 34
Eglise Saint-Aignan • Brinay • 02 48 51 09 20
Château Charles VII • Mehun-sur-Yèvre • 02 48 57 00 71
Pôle de la Porcelaine • Mehun-sur-Yèvre • 02 48 57 06 19
Pôle des Etoiles • Nancay • 02 48 51 18 16
Aventure Parc • Nancay • 02 48 51 15 98
Air Berry Montgolfières • Vierzon • 06 59 47 10 80
Musée de Vierzon • Vierzon • 02 48 71 10 94
Golf de la Picardière • Vierzon • 02 48 75 21 43
Labyrinthe des vignes • Quincy • 02 48 71 36 78

Rendez-vous

Journées de l'Océan (fin août) • Quincy • 02 48 71 36 78
Visite du patrimoine du XIX^e siècle • Brinay • 02 48 51 09 20
Visite du Mehun Médiéval • Mehun-sur-Yèvre • 02 48 57 35 51
Visite de la Collégiale Notre Dame • Mehun-sur-Yèvre • 02 48 57 35 51
51
Ville médiévale et industrielle • Vierzon • 02 48 53 09 32

Reuilly



Produisant des vins blancs (Sauvignon) et rouges (Pinot noir), Reuilly a la particularité de produire un vin rosé issu du cépage Pinot gris, donnant un vin rosé léger, frais et fruité, idéal en apéritif. Le vignoble s'étend des rives de l'Arnon aux bords du Cher sur près de 235 hectares. Les vignes sont plantées sur des coteaux de marne calcaire à pente moyenne et sur de hautes terrasses de sables et de graviers. D'une jolie couleur or, le cépage Sauvignon produit un vin blanc sec et fruité tandis que le Pinot noir qui donne cette étonnante couleur rubis aux vins rouges, produira des vins légers et fruités.

Caves

Claude Lafond • Reuilly • 02 54 49 22 17
Domaine Denis Jamain • Reuilly • 06 08 25 11 18
Valéry Renaudat • Reuilly • 02 54 49 38 12
Domaine Cordaillat • Méreau • 02 48 52 83 48

Restaurants

Les 3 Cépages • Reuilly • 02 54 03 23 13
Les Saisons gourmandes • St-Pierre-de-Jards • 02 54 49 37 67
L'Aubergeade • Diou • 02 54 49 22 28
Les 3 Rois • Issoudun • 02 54 21 00 65
La Cognette • Issoudun • 02 54 03 59 59

Chambres d'hôtes

La Fontaine du Tonneau • Reuilly • 06 22 79 41 71
Le Clos de la Fontaine • Massay • 06 19 65 90 15
La Junchère • St-Hilaire-de-Court • 02 48 75 33 86

Hôtels

La Cognette • Issoudun • 02 54 03 59 59
Les 3 Rois • Issoudun • 02 54 21 00 65

À découvrir

La Tour Blanche • Issoudun • 02 54 21 74 02
Musée de l'Hospice Saint Roch • Issoudun • 02 54 21 01 76
Le 6^{ème} Sens • Preuilly • 02 48 51 07 99

Rendez-vous

Fête du Vin (week-end de Pâques) • Reuilly • 02 54 03 49 00
Foire aux Truffiaux (Pentecôte) • Graçay • 02 48 51 22 83

Venez découvrir
un territoire riche
en goût !

