



Devenez ambassadeur
du vignoble AOC Côtes d'Auvergne
**EN PARRAINANT UN CEP
DE L'EXCEPTIONNEL CLOS
DES AMOUREUX**



LE CLOS DES AMOUREUX, UNE PARCELLE UNIQUE EN SON GENRE...

Après l'accession à l'AOC en 2010, les vignerons de l'appellation Côtes d'Auvergne ont souhaité mettre en valeur un secteur viticole historique de leur appellation : Chanturgue. Suite à la mise à disposition d'un terrain par la Mairie de Clermont-Ferrand, ils se sont lancés, en 2012, dans la replantation de ce coteau historique. C'est ainsi qu'est né le Clos des Amoureux !



Un panorama exceptionnel sur la Chaîne des Puys-Faille de Limagne, inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco et sur la capitale auvergnate.



Une parcelle de 6 500 m² plantée pour 70% en gamay et 30% en pinot noir.



Une altitude, un sol argilo-calcaire et une exposition plein Sud qui, associés à l'amplitude thermique et à la faible pluviométrie de la région, offrent des conditions idéales pour faire s'épanouir la vigne et révéler toute la typicité des vins d'Auvergne.



Un fermage et une vinification confiés à Vincent Auzolle, vigneron local passionné.

... À VOTRE PORTÉE

Particulier ou entreprise, faites partie de l'histoire du Clos des Amoureux en parrainant un ou plusieurs cep(s) de cette vigne ! Vous en deviendrez alors propriétaire pour une durée de 5 ans. 500€ par cep (soit 100€ par an, payable en une fois à la souscription).

« Nous faisons partie des 1^{ers} parrains du Clos des Amoureux. Un projet qui nous tenait à cœur pour valoriser, comme nous le faisons au quotidien dans notre métier de sommelier, en caves comme en restaurants, la typicité des vins de notre région auprès des locaux et des touristes. Leur qualité ne cesse de croître. Ce sont désormais de véritables vins de gastronomie ! Leur minéralité et leur salinité apportent, dans le cadre des accords mets-vins, toute la fraîcheur et la subtilité recherchées aujourd'hui dans la grande cuisine. Plutôt fruités, fumés et épicés, ils tirent toutes leurs caractéristiques sensorielles de leur terroir volcanique. Un terroir exceptionnel que nous sommes ravis de continuer à protéger et à faire rayonner en renouvelant notre parrainage du Clos des Amoureux. »

Romain LANDRIEVE

Président régional de l'UDSF (Union de la Sommellerie Française) - Auvergne

DEVENIR PARRAIN, C'EST :

- Participer à la valorisation de l'activité viticole auvergnate et de ses vins volcaniques
- Recevoir, chaque année, durant toute la période de parrainage, un carton de 6 bouteilles de 75 cl du Clos des Amoureux
- Être convié à des évènements privilégiés au cœur de la parcelle
- Avoir la priorité lors des renouvellements de parrainage

« En s'engageant dans cette opération, les parrains deviennent de véritables ambassadeurs du terroir volcanique auvergnat et du savoir-faire local »

Gilles VIDAL

Président du Syndicat AOC Côtes d'Auvergne et de la Fédération viticole du Puy-de-Dôme



Pour plus d'informations,
n'hésitez pas à contacter :

Benoît FESNEAU

Directeur

04 73 44 45 19

benoit.fesneau@cotesdauvergne.com

Syndicat de viticulteurs
de la zone d'appellation Côtes d'Auvergne
11 allée Pierre de Fermat
63170 Aubière

Nos partenaires



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – A consommer avec modération

COUPON DE PARRAINAGE
CLOS DES AMOUREUX

JE SOUHAITE DEVENIR PARRAIN DU CLOS DES AMOUREUX

*Mon parrainage, d'une durée de 5 ans, est payable en une fois à la souscription. **Coupon à renvoyer par mail ou courrier.***

Nombre de ceps souhaité :

x 500 euros par cep = euros

Je suis (*razer la mention inutile*): un particulier / une entreprise

Nom de l'entreprise :

Nom du représentant ou du particulier :

Prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Tel :

Mail :

Fait à

le

Signature

F. BROFFIERE
Le règlement doit être établi **par chèque à l'ordre de** « FEDERATION VITICOLE DU PUY-DE-DÔME » et envoyé à l'adresse suivante : **Syndicat des viticulteurs de la zone d'appellation Côtes d'Auvergne 11 allée Pierre de Fermat – 63100 AUBIERE**
Dès réception du coupon et du règlement, **un justificatif de souscription ainsi que le reçu** correspondant aux sommes acquittées vous seront **rapidement transmis.**