

CATALOGUE DE NOËL 2021

CHÂTEAU DE PARNAY



CHATEAU PRINCÉ



CHATEAU DE PARNAY



CHATEAU DE PARNAY



SOMMAIRE

Nos vins, issus de l'agriculture biologique, accompagneront à merveille vos repas de fêtes de fin d'année !

01

COFFRET GOURMAND

NOUVEAU

02

COFFRET DÉCOUVERTE

03

COFFRET CHAMPAGNE

04

COFFRET PRINCÉ

05

COFFRET FESTIF

CHÂTEAU DE PARNAY



CHATEAU PRINCÉ



NOUVEAUTÉ
NOËL 2021

COFFRET GOURMAND



2 bouteilles de Crémant brut J. Delmare 
100g de Tuff'o de Loire
1 pot de rillettes de Canard
1 bouchon à bulles

47,90€

DISPONIBLE DANS NOTRE
CAVEAU DE DÉGUSTATION

22 route de Saumur, 49730 PARNAY

CHÂTEAU DE PARNAY



— Le —
TUFF'O
de Loire

TERROIR
ARGILO-CALCAIRE



CRÉMANT DE LOIRE J.DELMARE BLANC BRUT

La finesse de ses bulles accompagne divinement les toasts de saumon fumé lors de l'apéritif.

— Le —
TUFFO'
de Loire



CHÂTEAU DE PARNAY



CHOCOLAT BLANC LE TUFF'O DE LOIRE

Ce bonbon chocolaté est la reproduction gourmande d'une roche ancestrale.

A l'image de la Pierre de Tuffe, cette spécialité Ligérienne se compose d'un cœur croustillant chocolat au lait, caramel et éclats de biscuits. Enrobée par une fine couche de chocolat blanc, cette gourmandise à l'aspect doux et lumineux ravira les petits comme les grands gourmets...



NOËL 2021

COFFRET DÉCOUVERTE



1 bouteille de Crémant brut J.Delmare
1 bouteille de Chemin des Murs
1 bouteille de Blason de Parnay

39,90€

DISPONIBLE DANS NOTRE
CAVEAU DE DÉGUSTATION

ou

Commandez vite sur www.chateaudeparnay.fr

CHÂTEAU DE PARNAY



CHATEAU PRINCÉ



TERROIR
ARGILO-CALCAIRE



CRÉMANT DE LOIRE J.DELMARE BLANC BRUT

La finesse de ses bulles accompagne divinement les toasts de saumon fumé lors de l'apéritif.

SAUMUR BLANC CHEMIN DES MURS 2019

Ce vin blanc sec et élégant s'associe parfaitement avec un plat de crustacés.



SAUMUR CHAMPIGNY LE BLASON 2019

Savoureux avec un tartare de boeuf, ce vin rouge fruité ravit les papilles de chacun.



CHÂTEAU DE PARNAY



NOËL 2021

COFFRET CHAMPAGNE



2 bouteilles de Champagne Vincenot

51,00€

DISPONIBLE DANS NOTRE
CAVEAU DE DÉGUSTATION
ou

Commandez vite sur www.chateaudeparnay.fr

CHÂTEAU DE PARNAY



CHATEAU PRINCÉ



CHAMPAGNE VINCENOT CHAMPAGNE

Le Champagne Vincenot est un vin soyeux convenant à l'ensemble de votre repas. L'élégance de ses fines bulles laisseront à vos convives, un sentiment de fraîcheur et de légèreté. Délicieusement sublimé par ses 3 cépages : Pinot Noir, Pinot Meunier & Chardonnay



NOËL 2021

COFFRET PRINCÉ



1 bouteille d'Ardoisières 
1 bouteille d'Anjou Villages Brissac
1 bouteille de Coteaux de l'Aubance 

50,00€

DISPONIBLE DANS NOTRE
CAVEAU DE DÉGUSTATION
ou

Commandez vite sur www.chateaudeparnay.fr

CHÂTEAU DE PARNAY



CHATEAU PRINCÉ



COTEAUX DE L'AUBANCE CHÂTEAU PRINCÉ 2017

La vivacité de ce moelleux s'associe
parfaitement avec le foie gras.

TERROIR
SCHISTEUX



ANJOU BLANC LES ARDOISIÈRES 2018

En accompagnement des plats de
poissons en sauce, ce blanc
minéral est un incontournable
pour les fêtes.



ANJOU VILLAGES BRISSAC CHÂTEAU PRINCÉ 2014

Fort en tanin et subtilement
structuré, ce vin est idéal
pour accompagner les
viandes comme
le tournedos Rossini.



CHATEAU PRINCÉ



NOËL 2021

COFFRET FESTIF



1 bouteille de Crémant Prestige J.Delmare
1 bouteille de Coteaux de l'Aubance 
1 bouteille de Château de Parnay 

61,90€

DISPONIBLE DANS NOTRE
CAVEAU DE DÉGUSTATION
ou

Commandez vite sur www.chateaudeparnay.fr

CHÂTEAU DE PARNAY



CHATEAU PRINCÉ



TERROIR
ARGILO-CALCAIRE



COTEAUX DE L'AUBANCE CHÂTEAU PRINCÉ 2017

Ce vin blanc moelleux s'associe parfaitement aux toasts apéritifs de fromages persillés



SAUMUR CHAMPIGNY CHÂTEAU DE PARNAY 2016

Ce vin souple et discret se marie délicatement avec un magret de canard. Il vous laissera en bouche, une touche d'arôme de fruits rouges.



CHÂTEAU DE PARNAY



CRÉMANT DE LOIRE J.DELMARE BLANC PRESTIGE 2011

Vin d'apéritif par excellence, la cuvée J.DELMARE Prestige millésimée 2011 accompagne à merveille les huîtres.



OÙ NOUS
TROUVER ?

NOS COFFRETS DE NOËL SONT
DISPONIBLES DANS NOTRE
CAVEAU DE DÉGUSTATION

CHÂTEAU DE PARNAY



22 route de Saumur
49730 - PARNAY
09.67.86.77.59

contact@chateaudeparjay.fr
www.chateaudeparjay.fr

