

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

SIRHA 2025 - DU 23 AU 27 JANVIER - LYON



CASTEL FRÈRES ET LA RESTAURATION : UNE HISTOIRE QUI DURE DEPUIS 30 ANS

Décembre 2024



Toute l'équipe Castel Frères Restauration est ravie d'annoncer sa présence au Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation 2025, à Lyon. Ce rendez-vous incontournable est l'occasion d'aller à la rencontre de tous les acteurs et passionnés de la restauration, et de faire du vin un vecteur de rencontres, d'échanges et d'opportunités commerciales.

A cette occasion, retrouvez-nous sur le stand Castel Frères pour **découvrir et déguster** nos vins lors d'animations thématiques particulièrement savoureuses. (détails au dos)

> **Nos Châteaux et Domaines Castel** : Installées au cœur du bordelais, en Provence, dans la Loire ou encore dans le Languedoc, nos 20 propriétés poursuivent chacune une même vision à travers leur vin : sublimer le terroir qui les accueille, avec passion et sincérité, et exprimer un caractère unique.

> **Notre sélection de Grands Crus** : Issue de notre proximité avec nos partenaires Grands Crus, cette sélection vous offrira un accès à des références exclusives à la restauration et en particulier sur des millésimes prêts à boire.



> **Nos vins Maison Castel : Les Séries Limitées**, des cuvées singulières issues de terroirs d'exception et produites en quantité limitée. Les **Grandes Réserves et Cépages "Découverte"**, 100% Pays d'Oc, un terroir incontournable du CHR.

> Et en avant-première, nos **nouveautés 2025** qui mettent à l'honneur le savoir-faire de notre maison et s'appuient sur les nouvelles tendances de consommation du vin.

NOUS REJOINDRE

HALL 6 - STAND 6G71

NOUS CONTACTER

www.castel-freres.com / contact@castel-freres.com

Delphin Lemerrier - Directeur Commercial

05 56 95 54 00

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

SIRHA 2025 - DU 23 AU 27 JANVIER - LYON



Les rendez-vous dégustation à ne pas manquer :

Vendredi 24 Janvier et Samedi 25 Janvier à 11h

Amateur de vins blancs et de fruits de mer ?

Retrouvez-nous pour un moment convivial autour d'une dégustation d'huîtres, **en présence du Chef Julien Gauthier (Restaurant le M, le Bouchon de Sully et le Cash Vin), du Chef étoilé Mathieu Viannay (Restaurant La Mère Brazier) et de Joël Dupuch, célèbre ostréiculteur et restaurateur installé à Lège-Cap-Ferret.**

L'occasion de vous faire découvrir ou redécouvrir nos vins blancs et de voyager sur des terroirs emblématiques : **Château Ferrande (AOP Graves, Bordeaux) et Château de l'Hyvernière (AOP Sèvre et Maine sur Lie, Loire).**



Tout au long du salon vous pourrez également découvrir nos autres propriétés familiales explorant les plus beaux terroirs de France (Bordeaux, Languedoc, Vallée et la Loire).

Sans oublier Château Cavalier qui vous dévoilera son premier **Grand Blanc en Côtes de Provence**, un vin blanc de gastronomie qui se distingue par son originalité, sa complexité aromatique et sa belle minéralité.

La restauration est un métier à part entière au cœur de notre activité.

Notre mission est de faciliter la découverte du vin à vos clients consommateurs.

Pour cela, nos équipes expertes déploient des accompagnements personnalisés selon les besoins de votre établissement (formation dégustation, outils plv, carte des vins...).

Plus qu'un simple fournisseur, nous souhaitons construire avec vous un partenariat solide pour faire du vin le choix naturel de tous les bons moments en CHR.

NOUS REJOINDRE

00

HALL 6 - STAND 6G71

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