

## La Table du Pressoir : ouverture du restaurant éphémère du Domaine Grosbois

Le Domaine Grosbois enrichit son offre œnotouristique en ouvrant le 1<sup>er</sup> mai son restaurant estival **La Table du Pressoir**. Le Chef Théo Lehrouche signe une carte conçue à partir des produits bruts cultivés, élevés et transformés sur place. Ce menu de terroir est à déguster au cœur du Domaine, les pieds dans les vignes, face à une vue imprenable sur la vallée de la Vienne.



### De la terre à l'assiette

Cette année, les frères Grosbois proposent une nouveauté gourmande : **La Table du Pressoir, restaurant saisonnier ouvert de mai à septembre, du mardi au samedi midi et le vendredi et samedi soir.**

Domaine viticole réputé pour ses cabernets francs emblématiques de l'appellation Chinon, le Domaine Grosbois, conduit en agriculture biologique et biodynamique certifiée, comprend également une ferme. Vaches Black Angus et porcs de Longué sont ainsi élevés en pleine nature, dans un cadre écoresponsable, au plus proche des vignes et de la forêt. Les frères Grosbois cultivent également des légumes et herbes aromatiques.

Ces activités d'élevage et de maraichage visent à proposer des produits frais, de qualité et de créer un menu conçu directement de la terre à l'assiette.

Pendant toute la durée d'ouverture de **La Table du Pressoir**, le chef Théo Lehrouche sublimerait les produits de la ferme à travers une cuisine gourmande, ripaille, aux saveurs franches et équilibrées. Cela sera l'occasion de goûter les viandes de porc et bœuf grillées, les légumes et autres spécialités du domaine cuisinées à partir des produits frais issus de ce circuit ultra-court. Le restaurant, idéalement situé, en plein air à l'ombre d'une grande tente, est le cadre idéal pour savourer une assiette gourmande avec un verre de Chinon du Domaine.

Et pour ceux qui souhaitent profiter des produits de la ferme à la maison, bocaux de ratatouilles, de sauces tomates maison, rillettes et soupes sont également en vente à la boutique.

Les frères Grosbois accueillent également les visiteurs curieux qui souhaitent prolonger l'expérience et découvrir le Domaine le temps d'un séjour sur mesure. D'une visite journalière à une immersion de 3 jours, tous les formats sont possibles pour découvrir les lieux, déguster les vins et profiter des divers espaces d'accueil (plus d'informations à ce [lien](#)).

### Le Domaine Grosbois : des vins emblématiques de Chinon

Au cœur du Val de Loire, sur les coteaux de Panzoult entre la Vienne et la Loire, se dressent fièrement les murs d'une ancienne ferme. Cette bâtisse veille sur le village de Panzoult depuis le XV<sup>ème</sup> siècle et abrite aujourd'hui le Domaine Grosbois. Fiers de l'histoire de leurs terres, les frères Grosbois cultivent leurs 25 hectares de vignes dans le respect de l'environnement, au moyen d'une agriculture certifiée biologique et biodynamique. 20 autres hectares de terres sont dédiés à l'élevage et au maraichage.

Soucieux de mettre en valeur le terroir chinonais, les frères Grosbois cultivent exclusivement le Cabernet franc, cépage emblématique de la région. Leur approche parcellaire permet de produire des cuvées de caractère et de préserver la finesse et l'énergie fruitée des terroirs, reflets de l'appellation chinonaise.

#### Au menu

- ❖ Entrée – Plat – Dessert à 22€ le midi ou 28€ le soir
- ❖ Plats à la carte
- ❖ Suggestions de viandes à partager
- ❖ Alternatives végétariennes
- ❖ Assiette de fromages de l'artisan fromager & affineur tourangeau France Fromages
- ❖ Desserts aux fruits de saison et desserts gourmands (riz au lait, chocolat...)



### À propos du Domaine Grosbois

*Le Domaine Grosbois, conduit par Nicolas et Sylvain Grosbois, exploite 26 hectares de vignes en biodynamie face au midi sur les terres argilo-calcaires des coteaux de Panzoult. Une géographie parcellaire respectée depuis le XV<sup>ème</sup> siècle permet de produire des cuvées de caractère.*