

16/04/2012

PAYS SALONNAIS

LANÇON-DE-PROVENCE

Moisson de médailles pour le château Virant



Pascal Cheylan se plaît à mettre en exergue l'excellent travail effectué par ses quatorze employés à plein-temps et, aussi, par les deux œnologues attachés au domaine.

/ PHOTO J.-B. P.

De nombreuses médailles sont venues récompenser l'excellent travail effectué par les employés du château Virant.

Pascal Cheylan, responsable du domaine de 135 hectares de vigne, peut s'affirmer fier de la qualité de la production. Une qualité ainsi récompensée par des médailles or et argent à Aix-en-Provence et surtout au concours agricole de Paris.

Pascal Cheylan se plaît à mettre en exergue l'excellent travail

effectué par ses quatorze employés à plein-temps et, aussi, par les deux œnologues attachés au domaine : "Que ce soit sous la pluie, la chaleur ou le froid, nos employés ont effectué un travail remarquable tout au long de l'année, avec en prime de la bonne humeur et du sourire. La production de Château Virant s'élève à 10 000 hectolitres, dont 60% de Rosé, 30% de rouge et 10% de blanc. Les vins sont commercialisés, à 80%, dans les Bouches-du-Rhône et les 20%

restants sont expédiés en France, exportés en Chine, Amérique du Nord., aux Caraïbes, et en Europe (Norvège, Allemagne, Belgique, etc.)"

Depuis 1988, les vins de Château Virant sont régulièrement récompensés par de nombreuses médailles. Voici les nouvelles: 8 médailles d'or au concours des Coteaux d'Aix (17 mars) et, très récemment, 3 médailles d'or et 1 d'argent au concours général agricole de Paris!