



Mesdames, Messieurs,

L'an dernier à pareille époque, j'étais le « Guide spirituel » sur le Hachette des vins 2013.

Aujourd'hui, après un 8^{ème} coup de cœur, dans l'édition 2014, je suis devenu un créateur « d'œuvres d'art » (voir www.pierre-cros.fr).

Mais, ne nous y trompons pas, je suis avant tout un « besogneux » qui passe beaucoup de son temps entre les vignes et la cave.

Et même s'il est vrai que j'aimerais savourer plus souvent une paella en bord de mer, en regardant passer les filles en jeans qui marchent sur la plage ou déguster des Tielles sétoises sur le port..., j'ai quand même la chance, grâce à mon job, de découvrir d'autres spécialités de cultures différentes, telles que la carbonade flamande ou la fondue vigneronne...et cela en compagnie de fort belles personnes.

Mais comme je n'ai pas souvent l'occasion d'aller savourer des Tielles à Sète, j'ai demandé à nos amis ostréiculteurs qui viendront nous proposer leurs traditionnelles assiettes de fruits de mer, de nous préparer aussi cette spécialité locale :

Les 21 et 22 Décembre de 10h à 22h.

La réservation est indispensable et la participation reste encore à 10 €

Et pour les vins, découverte du millésime 2013 en Costes blanc, Tradition rosé et **Chardonnay** (10% de remise sur ces cuvées à cette occasion), ainsi que les Aspres 2012...

Bonnes Fêtes à toutes et à tous

A bientôt

Pierre CROS

Rue du Minervois – 11800 Badens – France
Tél : 33 (0) 468 792 182 – Fax : 33 (0) 468 792 403 – Portable : 33 (0) 674 472 580
dom-pierre-cros@wanadoo.fr - www.pierrecros.fr

Vigneron militant depuis le siècle dernier