



*L'immobilier
industriel, la passion
de ses propriétés et...
les cours de cuisine.*

Château AMBE TOUR POURRET

Originaire des Flandres, Françoise Lannoye a toujours voulu faire du vin, et ce, depuis l'enfance !

Tout en partageant une activité dans l'immobilier industriel en région parisienne, Françoise et son mari Philippe ont choisi il y a quelques années de vivre leur passion du vin. Premier investissement au Château Lanbersac (Puisseguin Saint-Emilion) en 2001 puis Château Moulin de Clotte en 2002 (Castillon Côtes de Bordeaux). Le dernier domaine, acquis en 2007, est le Château Ambe Tour Pourret à Saint-Emilion (Saint-Emilion Grand Cru).

2015 : Céline, leur fille, rejoint l'entreprise pour développer l'œnotourisme.

Œnologue-conseil : Stéphane Toutoundji

Château AMBE TOUR POURRET - En conversion bio

Saint-Emilion Grand Cru

Superficie : 5 ha

Sol : sablo-argileux

Cépages : Merlot 70 %, Cabernet franc 30 %

Château MOULIN DE CLOTTE

Castillon - Côtes de Bordeaux

Superficie : 8 ha

Sol : argilo-calcaire

Cépages : Merlot 90 %, Cabernet franc 10 %

Château LANBERSAC

Puisseguin Saint-Emilion

Superficie : 22 ha

Sol : argilo-calcaire

Cépages : Merlot 80 %, Cabernet franc 10 % et Malbec 10 %.

Contact : Céline et Françoise Lannoye

Vignobles Lannoye

Le Chai - 33570 Puisseguin

Tél. 33 (0)5 57 55 23 28 - contact@vignobles-lannoye.com