Nyt



Château de Haux

Aktieselskabet Franske Vingårde

Maj 2019 · Nr. 66



Nyt

Maj 2019 · Nr. 66

Indhold

Bruger du ikke din aktie, så giv den bort, det koster ikke noget 3
En ny vin fra Château de Haux - Rosé 4
Naboen har fået kanon 6
Clairet fra Château de Haux - en årgangsvin? 8
Indkaldelse til Generalforsamling i Aktieselskabet Franske Vingårde 11
Invitation - Sommerens vinsmagning 11
Restaurering af hovedbygningen på Château de Haux - en opdatering 12
Så er vi klar med nye festlokaler på Château de Haux 13
Er virksomheden ejer af aktier i Château de Haux 14
En lille hilsen fra Værtspar 2018 / Værtspar 2019 15
Konkurrencen - "Find en ny aktionær" 16

Selskabets kontor og lager

Smedeholm 17B
2730 Herlev
Telefon: 3964 2400

Telefontid:
Tirsdag til fredag 10.00 - 13.00
Åbningstid:
Mandag lukket
Tirsdag til torsdag 10.00 - 16.00
Fredag 10.00 - 15.00

Lukkedage i forbindelse med ferie kan ses på haux.com.

Herlev kontoret er lukket på alle helligdage. Forhandlere af Château de Haux kan ses på www.haux.com under forhandlere.

Aktionærnummer

For at kunne bestille på www.haux.com har du brug for at have dit aktionærnummer ved hånden.

På de trykte udsendelser står dette nummer i forbindelse med dit navn og adresse svarende. der svarer til din adresse registreret hos os, giver direkte adgang til at bestille til de særlige medejerpriser. Notér dette nummer et sted, så du altid har det ved hånden.

Din kode til hjemmesiden svarer til det registerede postnummer, hvis du ikke har ændret den selv.

Det løbenummer og registreringsnummer, der står på selve aktiebrevet, er ikke dit aktionærnummer og kan ikke benyttes.



Bruger du ikke din aktie, så giv den bort, - det koster ikke ikke noget



Vi får jævntlig det spørgsmål, om aktionærer kan give deres aktier til børnene eller andre.

Mange aktionærer har flere aktier, eller måske har man nået en alder, hvor man ikke rigtig kan bruge alle glæderne ved at være aktionær i Château de Haux.

Man kan give sin aktie til børn, vininteresserede venner m.fl.. Det er der overhovedet ikke noget problem i.

Faktum er, at vi er interesserede i at have aktive aktionærer, der både køber vinene og bruger vores fælles ferieboliger, kommer til smagninger og høstfester m.m. så vi vil gerne understøtte, at aktionærer, der ikke rigtig bruger deres aktier mere, kan give aktien til børn eller andre.

Vi har derfor besluttet, at nye aktionærer, der har fået en "gammel" aktie i gave, skal have muligheden for at prøve de mange glæder der er ved at være aktionær i Château de Haux.

Derfor får den nye aktionær :

- 15% i rabat på først feriebolig udlejning.
- Tilbud på en prøvekasse med 12 flasker af udvalgte vine fra Château de Haux.
- I tillæg hertil får den nye aktionær gratis 6 klassiske rødvinsglas fra Château de Haux. Alene besparelsen på denne førstegangsordre er ca. 500 kr.

Det eneste du skal gøre er at sende en mail til Birgitte@haux.dk med den nye aktionæres navn og mailadresse. Så kontakter vi dem selv og sørger for at de bliver registreret som ejere af den "gamle" aktie, og giver dem samtidig information om hvordan de får opstartstilbuddet. Det koster ikke noget.

En ny Vin fra Château de Haux – Rosé

I mange år har en af vores største successer været Clairet fra Château de Haux.

På Château de Haux laver vi Clairet ved at lade røde druer gære i ca. 70 timer med skinkontakt. Læs mere detaljeret på side 8 hvordan vi laver Clairet fra Château de Haux.

Clairet fra Château de Haux har ofte en lækker indbydende og appetitvækkende duft af jordbær, ribs eller granatæbler. Det er friske og læskende vine med en silkeagtig struktur og ofte med et moderat lille tanninbid. Den har samtidig en vis fylde og større vinøs tyngde en Rosé.

Rosé har det seneste års tid oplevet en kraftig fremgang på det danske marked. Måske har den meget varme sommer i 2018, givet danskerne en lyst til endnu lettere vine, men faktum er at salget af Rosé er steget voldsomt i 2018, specielt af den typiske lette Provence Rosé.

Vi oplever derfor, at mange aktionærer efterspørger en lettere Rosé-type end vores klassiske Clairet.

Rosé kan laves på mange måder. De to mest anvendte er det, der i frankrig kaldes "métode Provence", hvis hovedelement er, at man presser røde druer, og "métode macération", hvor man lader de røde druer gære sammen med skallerne i en kortere periode, principielt samme metode vi anvender til vores Clairet fra Château de Haux.

Men man ser også andre metoder brugt andre steder, f.eks. blanding af rød- og hvidvin, i forholdet ca. 5% rød og 95% hvid.

Bemærk, at man ofte laver hvide vine af røde druer, men man skal så sørge for, at vinen ikke kommer i kontakt med skallerne i ret lang tid. Det nok mest kendte eksempel herpå er Champagne, hvor 2 af de mest brugte druer er røde druer.

Vi har på Château de Haux i nogle år eksperimenteret med at lave Rosé, men først nu fundet den rigtige proces og de rigtige druer, der giver netop den kvalitets rosé som vi ønsker at lave på Château de Haux. Vi har konstateret vi på Château de Haux skal basere os på "metode Provence", dvs. at vi presser de røde druer på samme måde, som når vi laver hvidvin. Først herefter pumpes vinen op i gæringstanken, hvor vinen på påbegynder gæringen. Derved får vi en let, syrlig og kraftigt duftende, ganske lys Rosé, der adskiller sig meget fra vores Clairet. Samme høje kvalitet, men meget forskellig i duft og smag.

Den minder på mange måder om vores hvidvin fra Château de Haux, men har tydelig mere smag fra røde druer. Og mange vil sikkert drikke Rosé i stedet for



hvidvin – som apperitif på terrassen, til frokost m.m.

Vi har ladet en lille gruppe aktionærer smage vores nye Rosé, med stor succes.

For at holde den meget høje kvalitet har vi kun haft mulighed for at lave et begrænset parti, men på den anden side skal den drikkes hurtigt let afkølet i sommerens sol og varme.

En super nyhed fra Château de Haux, i samme kvalitet og til samme pris som vores Clairet.



Naboen har fået kanon



Jeg sidder en dejlig forårsaften sidste år på terrassen foran slottet sammen med et par aktionærer, mens vi nyder den fred og ro, som falder over hele stedet efter en lang arbejdsdag.

Vi taler om, hvor flot vinmarkerne står med spirende små blade og begyndelsen til de små vinranker, som snart vil blomstre. Men er samtidig lidt bekymrede, fordi vores winemaker har sagt at vi måske vil få hagl, hvilket før har ødelagt en stor del af vores høst.

Pludselig bliver freden brudt af nogle kæmpe brag efterfulgt af en trykbølge, som vi kan mærke komme ned gemmen dalen, hvor slottet ligger. Først tror vi, at der er noget, som er røget i luften, ved nærmere tjek er alle feriehusene intakte, og slottet står der også stadig, det samme gælder produktionen.

Næste dag spørger jeg vores winemaker, om der er sket noget i området og fortæller ham om braget og trykbølgen. Han griner og fortæller at naboen har anskaffet sig en haglkanon. Sådan en havde jeg aldrig hørt om før.

Et af naboslottene som ligger oppe på toppen af bakken foran Haux, har anskaffet sig en haglkanon til 500.000 kr. En haglkanon er en chokbølge generator, der hævdes at forstyrre dannelsen af hagl i atmosfæren.

De 100 decibel høje drøn fra haglkanonen kan høres flere kilometer væk, de skaber en trykbølge, der menes at stoppe dannelse af hagl i skyerne så de i stedet kommer ned som regn. På den måde forhindre man af få haglskader på sine vin stokke.

Kanonen har form af en stor kegle, som er flere meter høj, den lades med en luftart acetylen, som er meget eksplosiv og brandfarlig. Luftarten bevæger sig op gennem kanonen og omdannes til en trykbølge der, spreder sig op i skyerne for derved at forstyrre dannelse af haglene.

Naboerne er ikke begejsterede for den, hvilket jeg godt kan forstå, når jeg tænker på den trykbølge, vi kunne mærke nede på Haux, må naboernes vinduer vibrere når slotsejeren affyrer sin kanon.

Om det virker vides ikke med sikkerhed, vi fik ikke hagl den nat, mens flere andre vinbønder i området omkring os blev hårdt ramt. Så måske er det på sin plads her at sige, **"når det regner på præsten, drypper det på degnen"**

Birgitte

Vindere af konkurrencerne i 2018

Konkurrencen find en ny aktionær blev trukket under julesmagningen i Herlev.

Vinderne blev med

120 fl. vin MS, Fredericia

60 fl. vin BJ, Tåstrup

18 liters stor flaske BBM Karlslunde

1 uges ophold i et feriehus KL, Aalborg SØ

Fotokokurrencen

På Haux har vi haft en fotokonkurrence kørende mellem dem, der har boet i feriehusene i 2018. Vi har fået rigtig mange gode, sjove og hyggelige billeder, som vi allerede har haft stor glæde af og har brugt i Haux Nyt og på hjemmesiden m.m. Vi takker mange gange for billederne og har trukket lod blandt de aktionærer, der har deltaget.

Vinderne blev, med 12 flasker vin til hver.

OJ, Hillerød

MR, Hellerup

JN, Slagelse

Alle vinderne har fået direkte besked.







Ferieboligerne

"Château de Haux er smukt beliggende 25 km. syd-øst for Bordeaux by i et landskab, der skifter mellem dale, skove med små vandløb og vinstokke i snorlige rækker.

Der falder en utrolig ro over en, når man holder ferie på en vingård. Stress og jag i hverdagen glemmes alene ved udsigten ud over vinmarkerne, og det rige dyreliv er en lise for sjælen. At man så har mulighed for at holde ferie på sin"egen" vingård, siddende på terrassen med et godt glas vin i hånden, det er lykke."

Se og book ledige uger på www.haux.com.

Clairet fra Château de Haux – en årgangsvin ?

Vi har i mange år lavet en Clairet på Château de Haux med meget stor succes hos aktionærerne. I mange år er lageret blevet tømt inden sommeren var overstået, og mange har måtte gå forgæves.

Denne succes har medført at mange aktionærer har spurgt, om man ikke kunne gemme Clairet for at få andre smagsnuancer, mere fylde m.m, og måske ikke mindst gemme nogle flasker til året efter, hvis de skulle udsolgt hurtigt

Som så mange andre store opfindelser sker de ved et tilfælde. For et par år siden fandt vi på vores lager, en "palox" - en boks med 600 flasker – med en 3 år gammel Clairet. Vi prøvede at sætte den til salg hos aktionærerne og mange fandt "årgangs-Clairet´en" rigtig dejlig.

Clairet fra Château de Haux har ofte en lækker indbydende og appetitvækkende duft af jordbær, ribs eller granatæbler. Det er friske og læskende vine med en silkeagtig struktur og ofte med et moderat lille tanninbid. Den har samtidig en vis fylde og større vinøs tyngde end Rosé.

Med tiden vil en Clairet ændre karakter, således at den helt unge Clairet, der er meget frisk i smag og duft, bliver mere fyldig, rundere i smagen og, den kan forekomme kraftigere. Da vinen fra starten har haft et relativt lille indhold af syre og taninner går udviklingen forholdsvist hurtig men mange der har det lidt svært med syreindhold i rødvin, får her en vin der går rigtig fint til mad, hvor fylden fra et par års lagring kommer til sin fulde ret.

Clairet skal dog aldrig blive mere end 4 år gammel, da den så har en tendens til at blive lidt "flad" i smagen.

Clairet er en specialitet fra Bordeaux, der meget sjældent ses på det danske marked. Den laves kun af røde druer på samme måde som rødvin, men med meget kortere skinkontakt, end når der laves rødvin. Clairet fra Château de Haux laves primært af druen "Cabernet Sauvignon". Disse høstes lidt tidligere, end hvis der laves rødvine af dem for at sikre en friskhed i druen, og druerne pumpes direkte op i de store ståltanke, hvor de gærer under afkøling, dvs ved ca. 12 grader.

Ved at lade vinen gære sammen med skallen på druen, får vinen en række karakteristika fra skallen, primært farve og tanniner. Vi lader vores Clairet tilbringe de første 60 – 75 timer sammen med skaller. Det varierer år fra år hvor længe skaller, sten m.m. skal ligge sammen med vinen, hvorfor vi under processen holder nøje øje med gæringen. Hver time smager vi, dag og nat, ser på farve og gennemsigtighed, så vi kan lade vinen løbe ud af tankene og skilles fra skaller, sten m.m. på det helt rigtige tidspunkt.

Årgangs-Clairet fra Château de Haux har nu efter nogle få år fået en stor kreds af "loyalister", der laver smagninger af de forskellige årgange, sammenligner udviklingen og afprøver de forskellige årgange til forskellige retter. Vi har sågar en aktionær, der havde afprøvet en Clairet 2016 til juleanden med stor succes. "Med alderen er vi blevet lidt forsigtige med vine med stort syreindhold, så her passede Clairet´en perfekt til juleanden"



Smagenoter:

2014 Clairet, Chateau de Haux
– let orange i farven, frugten er stort set væk. Kedelig og burde være drukket for et par år siden

2015 Clairet, Château de Haux
– Noget gennemsigtig i farven, en lidt flad frugt, ok syreindhold, ikke nogen oplevelse, men skal drikkes nu og ikke for kold !

2016 Clairet, Château de, Haux
– Et klart skift i forhold til 2015, Farven er stadig rød, men siftet mod mere orange er tydelig. Rund i frugten, smag af æble/pære.

2017 Clairet, Château de Haux
– Flot farve, stor farve intensitet, blød i syrerne, stadig friske frugter, men tydelig mere afrundet i smagen.

2018 Clairet, Château de Haux
– Flot rubin farve, jordbær, ribs. Frisk syre og meget intens smag. Helst som Clairet fra de bedste år fra Chateau de Haux skal smage. Dejlig !

Vi er udsolgt i alle årene undtagen 2016. Og så har vi naturligvis årets Clairet 2018.

Vi har i år lavet en "Årgangskasse" med 3 årgange af Clairet 2016, 2018, og det allersidste af 2017.







Hej med jer,

Jeg vil egentlig bare give jer et highfive for at sende flere nyhedsbreve i vores retning! Det er super fedt at læse om vinene, blive mindet om de gode tilbud og at følge med i hvad der rører sig på vinslottet!

Så tak herfra

Vicki Lajer

Tusen takk for hjelpen.
Vinsmakingen i Aarhus var veldig hyggelig.
Både vin og ost var nydelig.
Faktisk ble vi kjent med en lokal aksjeeier som viste oss rundt etterpå og endatil inviterte os hjem på middag!

Hilsen Marianne

God morgon Birgitte och tak för senast,

Vi har nu provat några av vinerna.

Rose fann vi vara en positiv överraskning. "Lättdrucken" men samtidigt intressant och med bra syra. Vi drack den till skaldjur. Det bästa till skaldjur i jämförelse med vit Haux. Som också var väldigt bra. Fortsatte med den till kokt torsk där den passade alldeles utmärkt. Vi fick ge såsen lite extra krydda för att inte vinet skulle dominera. Ett mycket fylligt och smakrikt vin som säkert kan lagras något år.

Provade också den nya röda RDP. En mycket lovande årgång. Drack den till lammfärsbiffar och hårda ostar. Utmärkt! Kan drickas redan nu men vi spar resten av lådan något år. Kunde känna merlotdruvan. Hur stor andel har ni i den?

Tack för ett mycket bra vin.

Hälsningar
Lars-Olof

Kære Birgitte

Tak for et dejligt ophold på Haux. Jeg vil følge din opfordring til at skrive et indlæg, hvordan vi kom til Chateaux Haux

Sådan kom vi til Bordeaux.
Vi havde lejet en feriebolig på Chateuax Haux og havde besluttet at flyve dertil. Da vi ikke kunne flyve direkte til Bordeaux, fløj vi til Paris og derfra med TGVén til Bordeaux. Et dejligt hurtig tog, der kører hver time fra Paris til Bordeaux på 2 timer en strækning på 500 km uden stop. En absolut behagelig tur med en topfart på 325 km/t. Bestil billet på 1.etage og nyd udsigten over landskabet undervejs samt fortæring fra vognen med Bar og Bisto. På banegården stod en lejet bil klar til afhentning. Det fungerede fint.
Tak for nogle dejlig dage.

Per og Hanne, Brønshøj

Indkaldelse til:

Generalforsamling i Aktieselskabet Franske Vingårde



Aktionærer i selskabet indkaldes til ordinær generalforsamling, der afholdes:

Mandag den 27. maj 2018 kl. 16.30 på selskabets kontor, Smedeholm 17B, 2730 Herlev

Dagsorden:

1. Valg af dirigent
2. Bestyrelsens beretning
3. Fremlæggelse af årsrapport med revisionspåtegning og ledelsesberetning til godkendelse
4. Beslutning om anvendelse af overskud eller dækning af tab i henhold til det godkendte regnskab
5. Forslag fra bestyrelsen om ændring af vedtægternes bemyndigelse til bestyrelsen om forhøjelse af selskabets A- og C- kapital
6. Valg af medlemmer til bestyrelsen
7. Valg af revisor
8. Eventuelt

De sidste 8 dage inden generalforsamlingen er dagsordenen, årsregnskabet med revisorpåtegning og årsberetning og bestyrelsens fuldstændige forslag fremlagt til eftersyn på selskabets kontor Smedeholm 17B, 2730 Herlev. Skulle du ønske at få det tilsendt kan, du kontakte os på mail Info@haux.com.

Ved dette arrangement serveres et køligt glas Róse.

Tilmelding er ikke nødvendig.



INVITATION

Sommerens vinsmagning

Smedeholm 17B – 2730 Herlev

Onsdag den 12. juni mellem 16.30 og 18.00

Der vil blive budt på et udvalg af sommerens vine, og i særdeleshed være mulighed for at smage på de to forskellige Clairet og Rósen.

Du kan således danne dig et personligt indtryk af disse vine.

Tilmelding er ikke nødvendig.

Restaureringen af hovedbygningen på Château de Haux – en opdatering.

Som jeg skrev om i sidste Nyt brændte hovedbygningen på Château de Haux sidst i oktober måned. Egentlig var brænden afgrænset til tagkonstruktionen, som brandvæsenet ret hurtigt fik godt styr på. Derfor er hverken ferieboligerne eller for den sags skyld vinkælder og produktion ramt.

Men vi kan nu se, at den største skade stammer fra de mange tusinde liter vand, brandvæsenet pøsede på tagbranden. De mange tusinde liter vand sivede hurtigt ned gennem etagerne og ødelagde stort set alt på vejen pga. sod og vand i en passende blanding.

Nu står vi så her 6 måneder senere. Slottet er blevet pakket ind i et gigantisk stillads (billede), kæmpe affugtere har kørt i månedsvis, men ellers er der ikke sket meget. Det franske bureaukrati kører – forsikringsselskaberne slås stadig om, hvem der skal betale, der skal søges om byggetilladelse for at genopbygge osv..... men det går fremad.

Vi har nu haft flere møder med arkitekter osv. Og alt tyder på, at vi starter med at genopbygge taget i løbet af efteråret. Herefter vil der skulle isættes nye etageadskillelser, derefter vi vil kunne gå i gang med at lave gulve, lofter og vægge, badeværelser og køkken osv. i løbet af foråret. Med lidt held vil vi kunne være færdig med genopbygningen til sommeren 2020.

Slottet vil blive sat i stand til et væsentligt højere niveau end før branden, så glæd jer til vi starter udlejningen.



Så er vi klar med nye festlokaler på Château de Haux.





Da hovedbygningen i oktober brændte, stod det os hurtigt klart at vi nu stod helt uden lokaler til at modtage aktionærer og kunder, og til at afholde arrangementer i.

Vi har godt nok for ca. 30 år siden bygget en Salle de Réception, hvor vi blandt andet har holdt høstfest, men efterhånden var dette lokale temmeligt nedslidt, og der var intet køkken, ingen opbevaring til alt hvad der er brug for et sådant sted osv.

Vi igangsatte derfor straks en istandsættelse af lokalerne m.m. Allerede 2 uger efter branden kom første hold af aktionærer, der gik i gang med at lægge gulve, rive gamle lokaler ned osv. Næste hold arbejde over jul og nytår, et tredje hold var i gang i januar og februar, mens den sidste spurt blev sat ind over de sidste uger før påske, for at være klar til de første udlejninger, onsdagsrundvisninger m.m. i påsken.

Tak til alle jer der har givet en ordentlig skalle for at sikre, at alle aktionærerne, der besøger Château de Haux over sommeren og efteråret 2019, har et sted at holde frokoster, høstfest m.m. Tak til Ole, Jens, Karna, Lene, Anker, Inger, Pernille, Niels, Bent Michael, Merete, Bent og Ellen, og ikke mindst til min kone Lisa, der sammen med mig har svinget malerkosten over det hele.

Bent fik tilmed tid til at lave et lille køkken i et skab i studiet på Château de Haux, så vi fik endnu en lille bolig ud af det.



Tak til jer alle – vi glæder os til at se jeg igen når, vi starter med selve hovebygningen i 2020, hvor også mange andre har meldt sig at hjælpe med istandsættelsen af slottet. Hvis vi kan holde standarden, så bliver hovedbygningen et af Bordeaux flotteste slotte ☺

Er virksomheden ejer af aktier i Château de Haux.

Mange virksomheder har købt aktier i Château de Haux bl.a. for at kunne købe vine fra "eget vinslot" med virksomhedens logo og navn på etiketten.

En del af disse aktionærer har ikke været aktive i en periode. Det vil vi gerne prøve at lave om på.

Derfor vil vi gerne give Jer et tilbud om igen at få vinene fra Château de Haux med eget logo og navn. Skriv til Birgitte på Birgitte@haux.com. Så kan I drøfte et særskilt tilbud på jeres "egen vin", ligesom vi gerne kommer ud på virksomheden og laver smagninger og fortæller om Château de Haux for medarbejderne.

Bruger I ikke længere aktierne, kan I give dem som gave, udlodde dem til medarbejderne eller lignende. Da aktiens værdi ligger under den skattemæssige grænse for medarbejdergaver, er det skattefrit for modtageren.

Vi har besluttet at nye aktionærer, der har fået en "gammel" aktie i gave, skal have muligheden for at prøve de mange glæder, der er ved at være aktionær i Château de Haux.

"Se goderne ved at give aktierne videre til en nye aktionær på side 3."


AKTIESELSKABET FRANSKE VINGÅRDE

Aktie Brev

CHÂTEAU DE HAUX

GRAND VIN DE BORDEAUX

Ihændehaveren af dette aktiebrev kan til enhver tid nyde de fordele og rettigheder, som Aktieselskabet Franske Vingårde's love og vedtægter berettiger til som

Medejer

for bestyrelsen

Peter J. Jørgensen

Birgitte Jørgensen

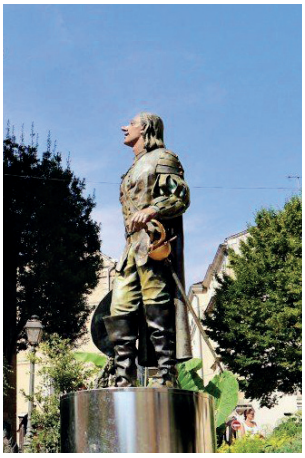
Christian Knud Jørgensen





En lille hilsen fra værtspar 2018.





Når man, som os, er heldige at opleve et helt år på Château de Haux, kommer man en del rundt i Bordeauxområdet.

"Hulemalerier" er højt på vores ønskeliste, og ved et tilfælde fandt vi **"Grotte Pair-non Pair".** Den ligger på vejen til Blaye, 55 km fra Haux.

Grotten er DOBBELT så gammel som Lascaux hulen (ca 30000 år - Lascaux "kun" 15000 år), og meget ydmyg i sin størrelse. Men bestemt ikke mindre spændende. Der er rigtig mange dyr ridset ind i vægge og lofter, og godt hjulpet af guiden og hendes lommelygte, kunne vi se både mammutter, hjorte, stenbukke med store horn og en masse heste.



33710 Prignac-et-Marcamps.(nord for Bordeaux, øst for Bourg) (*lukket mandag*)

På 1 time 20 min (80 km) kan man nå til byen Bergerac ved Dordognefloden. En by med utroligt flotte bindingsværkshuse i de mange små snævre gader. Der er mange små hyggelige restauranter både i den gamle by og langs floden. Byen, som tidligere har haft stor tobaksindustri, huser også et meget interessant tobaksmuseum, som bestemt er et besøg værd. Og så ikke at forglemme, er der to statuer af Cyrano de Bergerac (ham med næsen), som er sjove at lede efter. Uanset om man kommer i turistsæsonen eller i november, er det en by der emmer af hygge, og her fås ægte gåseleverpostej og trælegetøj.

Pernille og Nils Rasmussen

Værtspar 2019

Dette års værtspar Astrid og Magnus er kommet godt i gang på Haux. I påsken var der fuldt hus i alle ferieboligerne og vi havde årets første onsdags rundvisning/lunch i de nye receptionslokaler som i løbet af vinteren er blevet sat i rigtig fin stand ved hjælp af aktionærer.

Astrid og Magnus får et udfordrende, anderledes og spændende år. De er klar og glæder sig meget til at tage imod alle jer som har lejet et af feriehusene i sæson 2019.

Konkurrencen – "Find en ny aktionær"

"Find en ny aktionær!" – denne konkurrence har vi med stor succes kørt igennem flere år, med heldige anbefaler som vindere og glade nye aktionærer.

Det er muligt at tegne aktier på vores hjemmeside www.haux.com.

Husk at skrive dit navn på ordren under "Navn på anbefaler".

Konkurrencen løber frem til den 30. november 2019, hvorefter de fire heldige vindere udtrækkes og offentliggøres ved årets julesmagning.

Alle aktionærer, uanset om du bor uden for Danmark, kan deltage i konkurrencen, men grundet lovgivning, afgifter og logistik skal præmierne afhentes enten på vort kontor i Herlev eller på Château de Haux i Bordeaux.

Et års forbrug af vin
120 flasker af slottets vine. Vi sammensætter et bredt udvalg af slottets vine, som du vil kunne nyde nu og i det kommende år.

En uges ferie i "La Residence"
Nyd en uges skøn ferie i den ny restaurerede feriebolig "La Residence", som er hovedhuset på Château de Saint Pierre.

Et halvt års forbrug af vin
60 flasker af slottets vine. Vi sammensætter et bredt udvalg af slottets vine, som du vil kunne nyde nu og i det kommende år.

En 12 liters flaske Château de Haux
En unik flaske vin med et indhold svarende til 16 helflasker, der uden tvivl vil imponere dine gæster ved din næste fest!



AKTIESELSKABET FRANSKE VINGÅRDE
Smedeholm 17B – 2730 Herlev

CHÂTEAU DE HAUX
33 550 Haux – France

Tlf. +45 39 64 24 00 · haux.com · haux@haux.com