

Nyt



CHATEAU DE HAUX
Aktieselskabet Franske Vingårde

Maj 2021 · Nr. 70



Indhold

Sommerens vine fra Chateau de Haux	3
Værtspas på Chateau de Haux i 2021	6
Fra Hvidvin til Rødvin.....	7
Så skete det igen – frost i april måned	8
Ny lagerbutik i Herlev.....	10
Facebook.....	11
Der er så dejligt ude på landet	12
Nu får vi snart vores Chateau igen.....	13
Indkaldelse til Generalforsamling i Aktieselskabet Franske Vingårde.....	15
Konkurrence – ”Find en ny aktionær”	16

Selskabets kontor og lager

Smedeholm 17B
2730 Herlev
Telefon: 3964 2400

Telefontid:
Tirsdag til fredag 10.00 - 15.00

Åbningstid:
Mandag lukket
Tirsdag til torsdag 10.00 - 16.00
Fredag 10.00 - 15.00
Lukkede dage i forbindelse med ferie
kan ses på haux.com.
Herlev kontoret er lukket på alle helligdage.

Peter

En del af jer har allerede talt med eller mødt Peter Jensen, vores nye kollega på Herlev kontoret siden start februar.

Peter kommer fra en baggrund med salg og digital markedsføring, og han hjælper os med at blive bedre til at imødesæ medejeres behov og ønsker, på den digitale front.

Vi ser frem til at fortsætte det gode arbejde sammen med ham.

Tag gerne fat i Peter, hvis der er noget omkring hjemmesiden, som i mener kan gøres bedre, eller bare gerne vil tale om vin.



Michael Plum har taget flere af billederne til Haux Nyt 70, og har copyright på disse billeder.



Sommerens vine fra Chateau de Haux

Efter nogle år hvor sommervine har solgt mindre og mindre, er vores salg af Hvid, Rosé og Clairret nu kraftigt stigende.

Samlet er ca. 35 % af det samlede salg af vin udgjort af Clairret, Rose eller Blanc. Heraf udgør Clairret og Blanc hver ca. 40-45 %, mens Rose udgør de sidste ca. 15 %

Dette er både en konsekvens af medejernes generelle smagsændringer men også en konsekvens af, at vores sommervine bliver bedre og bedre efter de store omplantninger for snart 7-8 år siden.

Dokumentationen herfor er, at årets Clairret fra Chateau de Haux er kommet i Finalen som en af Bordeaux' 6 bedste Clairret. Da Clairret kun laves i Bordeaux er vores Clairret fra Chateau de Haux derved en af verdens 6 bedste. Først om en måneds tid kender vi den endelige placering.

I forbindelse med den stigende efterspørgsel af Clairret, har vi søgt at udvikle nye sommervine. Hvor vi de første 25 år kun producerede Clairret og Blanc og solgte

dem året efter høståret, laver vi nu en og række andre sommervine og i forskellige årgange.

Nogle er lette, friske og unge, mens andre er mere komplekse, udviklede og med 1-2 år på flaske. Nogle er tænkt til at blive drukket på terrassen en varm sommerdag, mens andre er tænkt til brug sammen med mad en kold vinteraften. Men faktum er, at jeg tror, at medejerne ikke rigtig følger nogle regler – de drikker hvad de kan lide, når de har lyst.

Både Blanc og Clairret udvikler sig hurtigt. De unge vine, der sælges året efter høståret, er typisk friske, meget aromatiske, let tilgængelige. Ved lagring i endnu et år bliver de typisk mere komplekse, rundere i smagen, virker lidt sødere og blødere.

Jeg får ind i mellem et spørgsmål om, hvorfor vi ikke laver den ene eller den anden slags vin på Chateau de Haux. På et tidspunkt fik jeg et spørgsmål om, hvorfor vi ikke laver Chardonnay. Svaret er det enkle, at der er faste regler for, hvilke druer man må dyrke i Bordeaux for at sikre høj kvalitet og ensartet genkendelighed

for området. Og Chardonnay må man ikke dyrke i Bordeaux. Den må man altså hente i Bourgogne eller et andet sted i verden. Men vi har arbejdet med at lave en super hvidvin, som både er gæret og lagret på træfade ca. 12 måneder - altså efter samme produktionsmetode som i Bourgogne. Ikke at den smager på som en Chardonnay fra Bourgogne men mange af de smagsnuancer som vanilje, afrundingen, fadlagringen osv., som finder man også i en god Chardonnay, finder man også i Chateau de Haux' Blanc Barique (blanc Barique = Hvid på fad)

Da vi endnu ikke rigtig i skrivende stund har mulighed for at indbyde til smagninger, har vi gennemført en lille smagning med nogle få aktionærer. Her er et sammenkog af smagenotaterne fra dette arrangement.

Smagegruppens kommentarer er anført under de enkelte vine.



Chateau de Haux, Blanc 2020

Ung og let grøn i farven. Meget tydelig Sauvignon blanc duft og smag. Stikkelsbær, hyldebær, blomst, hø. Meget frisk og lidt "prikkende" på tungen. Lige til terrassen og ikke for kold. Klassisk Haux vin.



Chateau de Haux, Clairet 2020

Det er den Clairet, der er i finalen for Bordeaux' bedste Clairet vin. "En rigtig forårsvin, alt begynder at blomstre". "Det er ikke bare en mørk Rosé. Den smager af meget mere vin". Den vokser tydeligt i munden, og man kan tydeligt smage rødvinstruerne. Her begyndte smageholdet at drøfte, mad de ville spise til denne Clairet. Nydes kold.



Chateau de Haux Curvée Leonard 2018

Som beskrevet før, er det umuligt ikke at lave fantastisk vin i 2018-årgangen. "Kraftig, blommer, brombær, karamel," "Noget mere kraftig og fyldig end tidligere årgange af Leonard" og "En super vin til grill, og til franske og blå oste" ... sådan blev smageholdet ved.



Chateau de Haux, Blanc 2019

Dejlig let lagret hvidvin. Meget flot duft af blomster og lidt vanilje. Noget blødere end 2020 årgangen. Fin smag af grapefrugt og melon. Egentlig bør man købe både 2019 og 2020 Blanc.



Chateau de Haux, Rosé 2020

"Den er godt nok god, langt bedre end andre Rosé vine!". Det var der helt enighed om. Meget nem at drikke med en vis sødme. "En rigtig venindevin" mente en kvindelig smager, mens hendes mand udbød "me too". Smagen bliver hængene med en passende lang syre. Super smag!



Chateau de Haux, Blanc Barrique 2019

Dette er nyeste årgang af Blanc Barrique. Den har ligget på træfad i næsten ét år før tapning. Kommentarerne til denne vin var bl.a.: "Lidt lukket i duften, men en fantastisk smag af fersken, melon, stikkelsbær, vanilje. Den kan fint bære at gemmes. "Virkelig dejlig og kompleks smag". Den bør åbnes en times tid før, at den drikkes. Perfekt til østers, kogt torsk m.m.



Chateau de Haux, Blanc Barrique 2018

"Fuldstændig overvældende duft – alle sommerens frugter" lød det fra en, mens en anden fra smagsgruppen udtrykte: "En bombe i duft men lidt mere afdæmpet i smagen". Den kan drikkes til alt eller bare alene.

Værtspår på Chateau de Haux i 2021

Efter en lang køretur ned gennem Tyskland og Frankrig med masser af slud og sne, ankom vi på slottet meget sent torsdag den 7. januar. Hurtig udpakning og så i seng.



Efter en god nats søvn, var vi så heldige at blive indbudt til at deltage i assemblagen af sommerens vine. Det var rigtigt sjovt at være med til.

Da badeværelset i værtsparrets bolig var under ombygning, boede vi den

første tid i 1815 - Huset. Men medio februar kunne vi så endelig tage vores ny bolig i brug, dog først efter en meget grundig rengøring og lidt maling på udsatte steder.

Opgaverne har indtil nu været meget forskellige. I begyndelsen brugte vi meget tid på at dække sporene efter vildsvinene som havde pløjet store dele af græsplænen op.

Til glæde for vores græsplæne, har jagtsæsonen været med til at regulere vildsvine bestanden.

Traditionen er at slottet får en del af dyr skudt i vores skove.

Stor var vores overraskelse da vi pludseligt fik et halvt vildsvin leveret ved hoveddøren.

Vi har også brugt meget tid på haven, herunder ikke mindst at rive (næsten) alle de visne blade sammen. Nu går tiden så med græsslåning, både på slottet og på Saint Pierre.

Den igangværende ombygning af slottet har også taget en del af vores tid, da vi har fjernet gamle vægpaneler og stoftapeter i flere af slottets rum, ligesom vi løben-

de har fulgt op på diverse aftaler med arkitekterne.

Det har indtil nu også været meget spændende at følge arbejdet i vinmarkerne, med afklipning af de gamle grene, nedpløjning af disse, opbindning af de grene, hvorfra de nye skud skal komme og meget andet.

Desværre fik de nye skud frost en tidlig april morgen, men vi håber ikke, at der er sket større skade.

Selvom der i Frankrig fortsat er udgangsforbud mellem 19.00 - 06.00, at vi kun må færdes i en radius af 10 km fra slottet, at restauranter og ikke livsvigtige forretninger har lukket, så har vi nydt at opleve foråret komme mindst en måned før end i Danmark.

Nu ser vi så blot frem til, at situationen omkring corona både i Danmark og Frankrig gør, at vi i løbet af sommeren kan have mange gæster her på slottet og på Saint Pierre. Vi er klar.

Allerede nu har vi lagt en del billeder og små historier op i Facebook-gruppen Chateau de Haux Group, som I alle naturligvis er meget velkommen til at følge.

Marianne og Michael



Fra Hvidvin til Rødvin

Når man planter en vinmark til med vinstokke, er det ikke bare en stor investering men også en beslutning, der skal holde i rigtig mange år.

Selve klargøringen og tilplantningen af vinmarken er nok den mindste del af investeringen. Den rigtig store omkostning er, at vi ikke kan høste vin på markerne de første 3 år, og herefter går der yderligere 4-5 år før, de druer vi høster har en kvalitet, der giver de bedste vine fra Chateau de Haux.

Så først efter 7-8 år kan vi høste den rigtig gode kvalitet, og det er så muligt indtil stokkene er ca. 35 år gamle. Det er muligt at lade stokkene stå længere, og vi har da også marker, hvor stokkene er op til 60 år gamle, men der er en bagside ved de gamle stokke. De bliver hurtigere syge, og de har svært ved at tilpasse sig klimaforandringerne, der slår tydeligt igennem i vore marker. Vi er nødt til at tilpasse vores tilplantninger med varianter/kloner, der bedre kan modstå den højere varme og mere sol i Bordeaux, som vi har oplevet de sidste 20 år.

Samtidig med at vi søger at forlænge levetiden på vores marker for at opnå bedre kvalitet, oplever vi, at forbrugernes behov og ønsker udvikles hurtigere og hurtigere.

Ved tilplantningen af vores marker skal vi altså kunne forudsige, hvordan medejernes ønsker til vinene fra Chateau de Haux er de næste 35 år, mindst. Det er selvsagt svært.

På Chateau de Haux eksperimenterer vi nu med en ny metode, der kan være med til en hurtigere tilpasning til nye klima- og markedsforhold. Nemlig podning. På hvidvinsstokkene (semilion), der er ca. 15 år gamle, eksperimenterer vi nu med at pode nye kloner af rød-vinsstokke (Cabernet Sauvignon), så de bedre kan tåle det varmere klima og er mere resistente overfor visse sygdomme, og som kan bruges til lave både rødvin, claret og rosé. En win-win situation - hvis det altså lykkes.

I første omgang har vi forsøgt os med ½ Ha, men er det en succes, vil vi pode ca. 4 Ha yderligere.

De podede stokke skulle gerne allerede kunne give en god kvalitet efter 1-2 år. Så nu glæder vi os til høsten, hvor vi se de første indikationer på, om det bliver en succes.



Så skete det igen – frost i april måned

Chateau de Haux blev igen ramt af frost i den allertidligste blomstringsperiode i uge 15.



Chateau de Haux blev igen ramt af frost i den allertidligste blomstringsperiode i uge 15.

Efter en fantastisk påskeuge med sol og temperaturer op til 25 grader, der fik alle vinstokkene til at tro, at det nu var forår, ja, næsten sommer, kom der pludselig nattefrost ind over hele Frankrig. Med temperaturer helt ned til -5 grader på Chateau de Haux fik det væsken i knopperne på de lavest liggende vinstokke til at fryse.

På frostnætter som disse, går det ud over de meget unge grønne knopper. Disse står typisk for de første 2-3 blade og de kommende frugter.

Når knopperne bliver ramt af frosten, ødelægges vævet, og det vil tørre ud, når varmen stiger. Efter et par dage ses resultatet på billedet her.

Efter nogle dage begynder planterne at sætte knopper igen, og i løbet af nogle uger ligner marken sig selv. Men kun på afstand. De sekundære knopper har typisk ingen eller meget få drue ansatser, og selvom man pas-



ser og plejer stokkene, kommer der meget få druer ud af det, og de vil oftest modnes alt for sent og ikke give en vin. I den kvalitet vi ønsker på på Chateau de Haux.

Frost i markerne er derfor en af vinbondens største katastrofer. Når frosten rammer Bordeaux , går et antal vinbønder konkurs.

Derfor gør man meget for at undgå frostska-
derne. Frost kan man ikke undgå. Vejret er der ingen, der
kan styre, men man kan gøre en del andet for at mind-
ske skaderne. Når frosten rammer, som oftest midt
om natten, kan man tænde bål i markerne. Det er ikke
varmen fra bålene, der sikrer mod frosten, men det
skaber cirkulation i luften, der får kulden nederst ved
jorden til at blande sig med varmen i de lidt højere
luftlag.

På Chateau de Haux gik vi i gang med at sætte ild i forberedte høststakke, og tænde bål i de lavest liggende marker, men det var måske for sent. Frosten var nok simpelthen for streng. Hvor slemt vi er ramt ved vi først med sikkerhed om nogle uger.

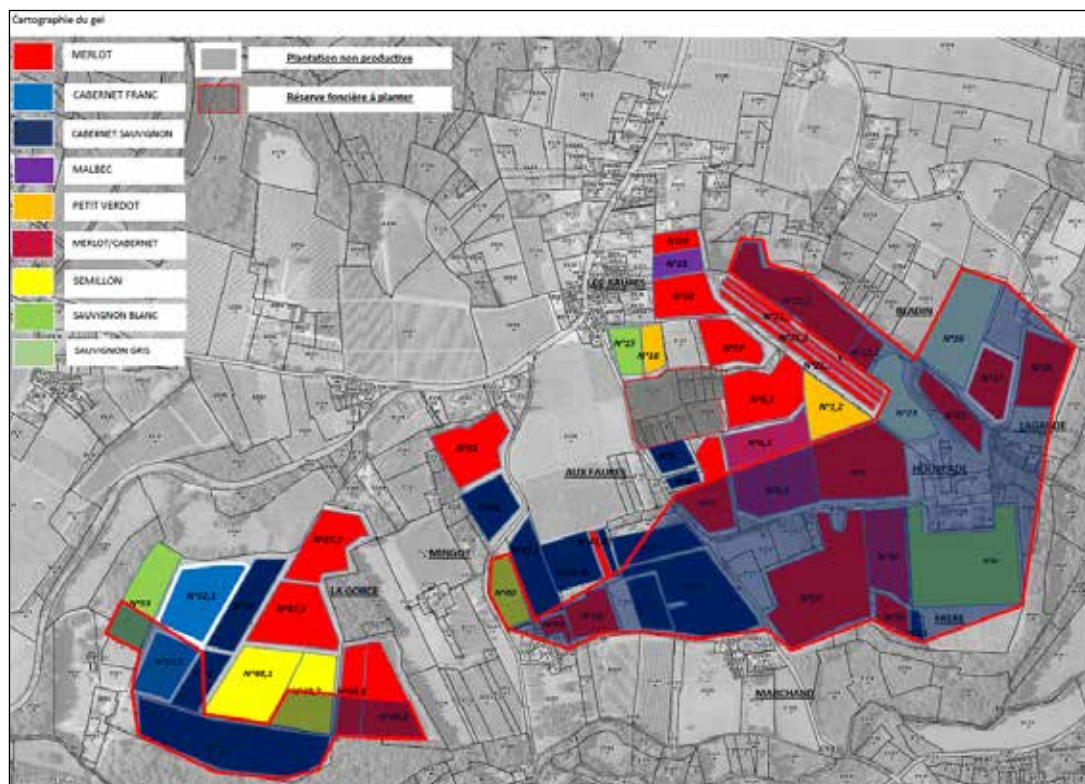
Vinmarker svarende til ca. 40.000 fl. hvidvin og ca. 100.000 flasker rødvin er i værste tilfælde gået tabt. På kortet ses, at det er de lavest liggende marker, der er ramt. De er indrammet af den røde streg.

Hvad gør vi nu?

Antageligvis er nogle af markerne så ødelagte, at vi opgiver dem for i år. Det er dyrt at redde den lille mængde vin, der kan komme ud heraf, og kvaliteten af druerne kan ved den sene modning blive for dårlig til, at vi vil udsætte medejerne for det.

Nogle af markerne, specielt de røde, vil blive beskåret igen.

Heldigvis har vi lært af de tidligere frost-år, så vi har bygget et passende lager op af tidligere gode årgange, så ingen medejere kommer til at gå tørstig i seng i de kommende år.



Ny lagerbutik i Herlev

Kære medejere, I har måske set, at vi er ved at omstrukturere lageret og smagningslokalet? Dette har en årsag.

Ganske enkelt vil vi gerne se noget mere til jer, og derfor er vi ved at lave en lagerbutik på vores adresse i Herlev.

Inspirationen er kommet efter, at vi har flyttet vores indgang ned på lageret og kan se, at det åbner op for at inddrage jer mere i det daglige herude.

De første spadestik er allerede taget, som I kan se her på billederne.

I lagerbutikken kommer vi til at have de vine, i alle kender. Bl.a. Réserve des Propriétaires Rouge, Réserve des Propriétaires Blanc, Cremant, Clairet, Rose samt alle de andre Haux vine, vi alle elsker.

Den nye butiksopsætning giver også plads til at finde de lidt ældre vine frem fra Haux' kælder.

Vores mål er, at vi en gang om ugen har åbent i eftermiddagstimerne, hvor der vil være mulighed for at komme forbi og smage lidt udvalgte vine. Til at

hjælpe med dette er der samlet en gruppe aktionærer, som hovedsageligt består af tidligere værtspar. Det nye hold går under navnet Les Gouttes D'or (De Gyldne Dråber), og er bevæbnet med gode historier samt stor viden om vin.

Les Gouttes D'or vil gøre deres bedste for at skabe et dynamisk fællesskab for os alle sammen. Holdet ledes af mangeårige aktionær Nils Rasmussen, som vil gøre sit bedste for at give alle en god oplevelse. Vi glæder os til at komme i gang!

For jer der ikke lige kan komme til Herlev

Da det ikke er alle medejere, som kan drage fordel af den nye lagerbutik, vil vi også bestræbe os på at lægge partier med udvalgte spændende ældre vine op på webshoppen fra tid til anden.

Aktionærerne støtter Haux

Under COVID-19 pandemien har vi haft åbent, når vi kunne. Medejere, nye som gamle, har holdt os i gang, hvilket har været en enorm hjælp. Derfor har vi kunnet klare os igennem krisen uden store tab i forretningen. Alt dette takket være vores fantastiske medejere! Tak!



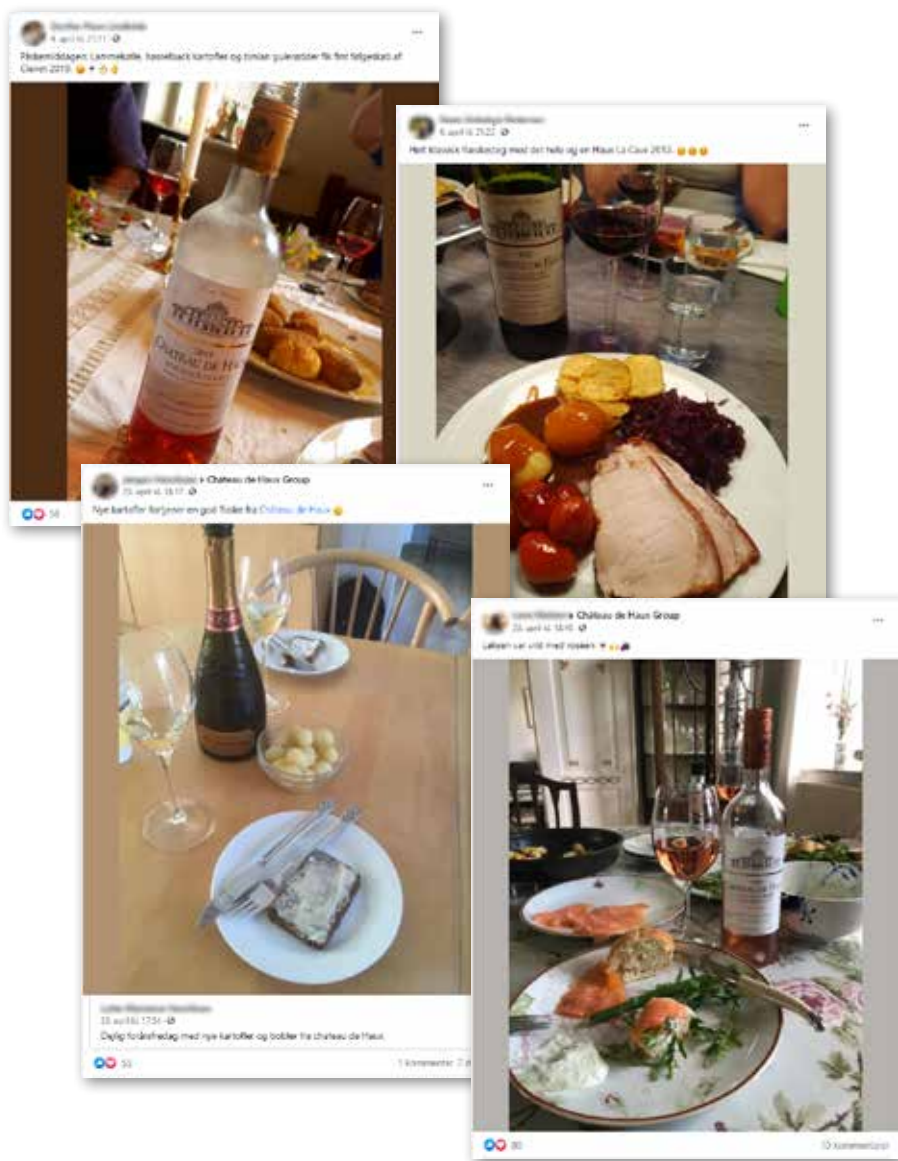
Facebook

Ønsket om at være sammen i fællesskabet ”Haux” kan virkelig mærkes hos medejerne. Facebook gruppen er et godt eksempel på dette, hvor glade medejere deler deres begejstring og gode oplevelser og altid med en god stemning.

Foruden de sociale medier får vi også mange opkald og e-mails, hvori vi får jeres gode historier og minder. Alt dette varmer! Tak for dem!

Har du også lyst til at deltage i fællesskabet, finder du os ved at søge efter ”Haux gruppe” inden i selve Facebook.

På nettet kan du søge efter ”Haux gruppe facebook” Vi glæder os til at se dig.



Der er så dejligt ude på landet

”Der er så dejligt ude på landet” skrev H. C. Andersen i en af sine historier, og Dan Turell har skrevet en sang om det.

Mange af jer har allerede prøvet det. Den ro og fred der sænker sig over en, når man kører ned ad den lange indkørsel med slottet lige fremme og vinmarker på begge sider.

De sidste 36 år har jeg og min familie tilbragt vores ferier på Chateau de Haux. Det kan varmt anbefales. Vi skal også afsted i år med børn, svigerbørn og børnebørn. Jeg glæder mig.

At bo i et af Frankrigs smukkeste områder og mest kendte vindistrikter med et utal af muligheder for udflugter og spændende oplevelser bør alle opleve. Bordeaux by og alle de andre små hyggelige byer omkring os med fine franske butikker, hyggelige caféer, muligheder for dejlige cykelturer og turer ud til vandet med smukke strande og Europas største vandrekliet.

At kunne sidde ude og spise næsten hele året med den smukkeste udsigt udover vinmarkerne og vin fra egen vingård i glasset. Dette bør alle opleve.

Hele områdets kultur omkring mad og vin med ugentlige markeder med alt, hvad man kan ønske sig af oste, grøntsager, frisk fisk og skaldyr (slottet ligger kun en time fra Atlanterhavet) sko, blomster, solhatte, høns, korsetter og meget meget mere. Dette bør alle også opleve.

Lej trygt et hus nu og book helt uden risiko

Mange af jer der havde lejet et hus sidste år, og nogle

af jer der har lejet et hus her i foråret, har måtte aflyse på grund af den nuværende COVID-19 situation, hvilket har gjort, at vi nu har tilrettet vores aflysningsregler, som vil være gæl-

dende så længe, der er indskrænkninger på grund af corona. Det er svært at forudse, hvordan det vil gå de kommende måneder. Med de allersidste åbninger af samfundet tyder det på, at der vil være ”næsten normale” rejsebetingelser fra Danmark, specielt i andet halvår, med næsten hele befolkningen vaccineret. Og Bordeaux har hele tiden været et af de mindst ramte områder – så der er håb, men ingen garanti.

Hvis I er nødsaget til at aflyse på grund af COVID-19, vil I få refunderet det fulde beløb. Den bookedte uge kan også flyttes til en senere uge i år eller næste år. Hvis der aflyses af andre grunde, vil de sædvanlige regler, som kan læses under lejevilkårene på www.haux.com, være gældende.

Ledige uger og priser kan ses og bestilles på www.haux.com

Vi glæder os til at se jer i Bordeaux.

Mange feriehilsener, Birgitte



AKTIESELSKABET FRANSKE VINGÅRDE:
Smedeholm 17B · 2730 Herlev · Tlf +45 39 64 24 00 · haux.com · info@haux.dk
CHÂTEAU DE HAUX · 33 550 Haux – France



Nu får vi snart vores Chateau igen



Det er nu præcist 2½ år siden hovedbygningen på Chateau de Haux brændte. I mellemtiden har jeg mange gange skrevet, at det gik fremad, og rigtig mange gange er vi blevet forsinket. Først af forsikringssagen, så af skadernes størrelse og til sidst ikke mindst af Corona.

Men nu er der lys for enden af tunnelen. Jeg har netop været på en arbejdsuge på Chateau de Haux, hvor arkitekten og jeg har gået alle detaljer igennem. De ”store konstruktioner” er nu næsten færdige. Nyt tag, nye vinduer, helt nyt el, helt nyt VVS, nye døre, nye etageadskillelser med nye lofter, nyt gulv og meget mere. Det er stort set som at få et helt nyt slot.

Jeg har på de næste sider samlet lidt billeder af slottet før, under og efter ombygningen.

Det der så mangler er nyt køkken, maling, tapeter, montering af badeværelser osv. Alt det arbejde som en hel række frivillige har meldt sig til at hjælpe med. Men det er nu 3 år siden de første meldte sig. Og tak til jer der utallige gange har meldt tilbage, at I stadig er klar til at hjælpe os, selvom jeg flere gange har måtte udskyde det.

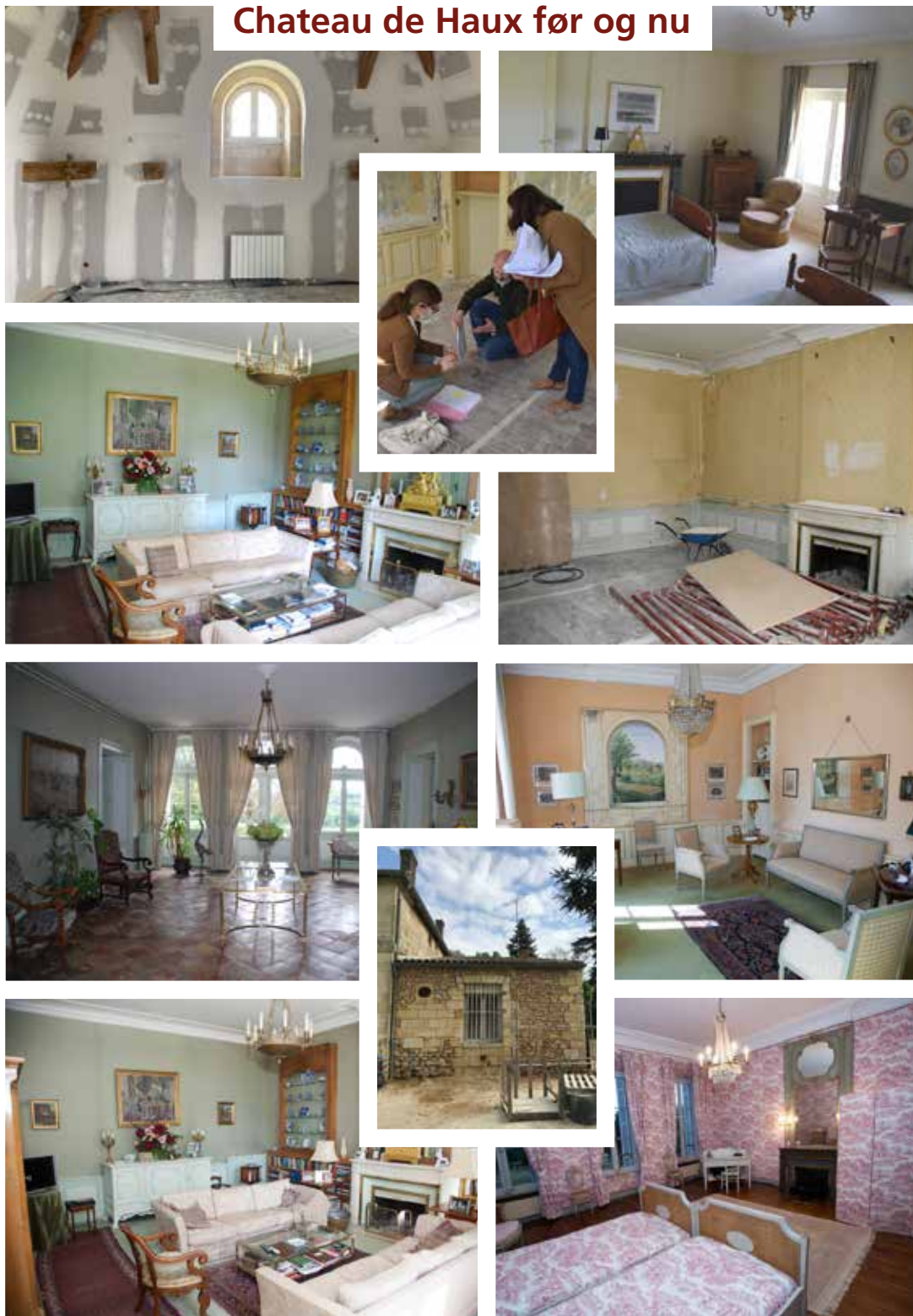
På trods af udskydningerne med hovedbygningen har vi bestemt ikke ligget på den lade side de sidste par år. Flere af de frivillige håndværkere har været på slottet og renoveret festsalen samt toiletter og køkken hertil, ferielejligheder osv., og nu glæder vi os snart til at komme i gang med selve slottet.

Jeg har en ret sikker formodning om, at vi kan gå i gang med slottet over sommeren, så vi for alvor kan sætte gang i projekterne til efteråret, så slottet kan være klar til udlejning i påsken 2022.

Alle planer er selvfølgelig afhængige af udviklingen i Corona situationen og herunder vaccinationerne i både Danmark og Frankrig.

Vi har naturligvis ”mistet” enkelte frivillige over de 3 år, så er der nogle af jer, der kunne tænke sig at være med til at renovere et vinslot så send mig en mail på Christian@haux.com

Chateau de Haux før og nu



Indkaldelse til Generalforsamling i Aktieselskabet Franske Vingårde

Aktionærer i selskabet indkaldes til digital generalforsamling – INGEN fysik fremmøde pga. corona.

Mandag den 31. maj 2021 kl. 16.30
Digital Generalforsamling

Dagsorden

1. Valg af dirigent
2. Bestyrelsens beretning
3. Fremlæggelse af årsrapport med revisorpåtegning og ledelsesberetning til godkendelse
4. Beslutning om anvendelse af overskud eller dækning af tab i henhold til det godkendte regnskab
5. Valg af medlemmer til bestyrelsen
6. Valg af revisor
7. 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.

Du vil som Aktionærer være i stand til at deltage digitalt, ved hjælp af et link, der 8 dage inden generalforsamlingen vil blive oplyst under arrangementer på www.haux.dk, ligesom der vil blive udsendt en mail med praktiske oplysninger om hvordan du deltager.



Konkurrence – "Find en ny aktionær"

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

Det er muligt at tegne aktier på vores hjemmeside www.haux.dk – husk at skrive dit navn på ordren under "Navn på anbefaler."

Konkurrencen løber fra december 2020 til december 2021, hvorefter de fire heldige vindere udtrækkes af

lykkens gudinde.

Vinderne kontaktes direkte for aftale om afhentning af præmierne.

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 Chateau de Haux i Bordeaux.

Præmierne:

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 nyrestaurerede ferie bolig "La Residence", som er hovedhuset på Chateau 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.

30 flasker vin

30 flasker af slottets vine. Vi sammensætter et bredt udvalg af slottets vine, som du vil kunne nyde nu og i det kommende år.



AKTIESELSKABET FRANSKE VINGÅRDE

Smedeholm 17B – 2730 Herlev

CHATEAU DE HAUX

33 550 Haux – France

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