

Les infos

Dates

Tous les vendredis soirs (du 2 juillet au 13 août)

Lieu

Domaine Saint Jean de l'Arbousier, 34160 Castries

Horaire

De 18h30 à 23h

Tarif

5€ pour les adultes avec 1 verre sérigraphié offert + 1 verre de vin
Gratuit -18 ans

Pas de réservation nécessaire mais une arrivée au plus tôt est conseillée

Limité à 1000 personnes

Le programme

Dès 19h, première partie de soirée suivie d'un concert

2 juillet

Two-Doo | Une Touche d'Optimisme

9 juillet

Radio Live | Goosie

16 juillet

Two For Folks | The French Touch NZ

23 juillet

Soul and Pepper | Les Barbiches Tourneurs

30 juillet

Joleen | Echoes Tribute Pink Floyd

6 août

White Pearls | ADG

13 août

The Majestics | What Else

Contact presse

Nicolas VIGUIER

06 15 74 17 56

contact@domainearbousier.fr

DOMAINE SAINT JEAN DE
l'Arbousier

Naturellement Insolite

Les Vin'Estivales de l'Arbousier

6ème édition des soirées Concert, Vin et Food-Trucks

Tous les vendredis soirs de 2 juillet au 13 août

A mi-chemin entre Nîmes et Montpellier, le Domaine est situé sur les hauteurs du village de Castries. Cette propriété datant de 1235, tournée vers l'oenotourisme depuis plus de 10 ans a su diversifier son offre touristique avec notamment des hébergements insolites (cabanes perchées) et en organisant des événements tels que les concerts de l'été qui participent à la croissance de sa notoriété.

Musique, gastronomie et viticulture :

La rencontre de trois arts

au sein d'un domaine viticole datant des Templiers



Une programmation variée

14 groupes de musique et plus de 50 artistes locaux ont été sélectionnés pour leur qualité de représentation. A retrouver parmi eux : **Une Touche d'Optimisme**, 6 garçons et leur 15 ans de carrière ou encore **The French Touch NZ** : groupe de Pop'N'Joy qui enflamme les scènes grâce à leur bonne humeur communicatrice !

Le nombre de musiciens augmentant chaque année, l'espace scénique se verra lui aussi agrandi.



Un voyage culinaire

Afin de proposer une offre variée et diversifiée, c'est 25 Food-Trucks différents qui proposeront leur spécialité. 8 Food-Trucks ainsi qu'un glacier artisanal seront présents chaque vendredi. Parmi eux, le célèbre finaliste de Koh-Lanta **Teheiuira et sa cuisine polynésienne**. L'occasion de découvrir des cuisiniers de produits locaux aux influences culinaires venues d'ailleurs.



Un lieu authentique

Chaque participant pourra profiter d'une place assise dans un cadre authentique : 15000m2 de surface entre vignes et pins parasols, une bâtisse en pierre et des champs d'oliviers, le tout face au Pic-St-Loup. Les différents vins sont issus de l'agriculture biologique. Ils se distinguent sous trois appellations : AOP Languedoc, Grés de Montpellier et Saint-Drézéry.

