

Au bar éphémère du château de Béru



Accueillis par Laurence de Béru (à droite), les visiteurs peuvent goûter aux chablis du château de Béru mais aussi à ceux de Thomas Pico à Courgis ou aux vins d'Olivier de Moor, également à Courgis, les trois domaines travaillant en bio. - Véronique Sellès

servir leurs vins mais aussi ceux d'autres viticulteurs.

Pour le deuxième été, le château de Béru ouvre son bar du jeudi au dimanche.

Pleins de charme, les lieux sont propices à la dégustation.

Dans les anciennes écuries du château de Béru (Tonnerrois), il fait bon boire le soir venu. C'est là que depuis l'été dernier, les propriétaires des lieux ont choisi d'ouvrir leur bar éphémère. Et d'y

Véronique Sellès et Stéphanie Zeimet

Bar éphémère. De 15 à 40 euros. Réservations au 03.86.75.90.43

YONNE