

L'incontournable de l'automne : le Beaujolais nouveau *



Chaque année, le troisième jeudi de novembre, le Beaujolais Nouveau est mis en vente à travers le monde. Ce vin jeune et fruité est célébré comme un événement festif, un moment de convivialité et de dégustation.

Depuis quelques années, sur le golf de Rochefort, la fête du Beaujolais Nouveau est le prétexte à une compétition insolite, baroque, excentrique... (choisissez votre qualificatif) : **le scramble Cross du Beaujo.**

Pour les néophytes, qu'est-ce qu'un cross sur un golf ?

Il s'agit d'une partie qui n'emprunte pas le tracé habituel du parcours.

Pour notre cross du Beaujo par exemple, jamais un départ n'est associé à son green habituel, certains trous peuvent devenir des PAR 2, des PAR 6 ou des PAR 7 et certains départs peuvent même avoir lieu sur des zones qui ne sont normalement pas réservées à cet usage.

En somme, c'est une occasion de bien s'amuser, de découvrir notre terrain de jeu sous de nouvelles perspectives, de partager un grand moment de convivialité beaujolaise, de perdre plus de balles que d'habitude et (tout de même) de "s'extasier" sur les inévitables saveurs de fruits rouges et de banane qui caractérisent (systématiquement ?) la cuvée de l'année.

* L'abus d'alcool (quand bien même il s'agirait de Beaujolais nouveau) est dangereux pour la santé. Pour votre santé, pratiquez une activité sportive régulière (en participant au cross du Beaujo).

Le 23 novembre : le scramble "Cross du Beaujo"

avec



Le règlement

- Scramble à 2
- Repères jaunes Messieurs / rouges Dames
- Résultats en brut stableford
- Classements et remises de prix avec 5 catégories de handicap des équipes
 - < 4
 - < 7
 - < 10
 - < 14
 - >14
- Prix spéciaux "exploit" : 1 ou plusieurs prix spéciaux pourront être accordés aux équipes qui réaliseraient un birdie sur le PAR 7. Un trou de 780 mètres qui prévoit un départ aux marques habituelles du 8 et une arrivée au green du 9.
- Collation de mi-parcours
- Remise des prix en fin de soirée

C'est également à l'issue de cette compétition que seront effectuées les remises des prix du challenge des vendredis 9 trous et du challenge des mardis de Vincent FORT.

Inscriptions pour le scramble



Jauge : 44 équipes

En 2024, nous avons été contraints de refuser des inscriptions, ne tardez donc pas à vous inscrire.

.....

Préparez vos fêtes de fin d'année



La Boutique Du Vin

19. Grande Rue 17450
Saint-Laurent de la Prée

Horaires d'ouverture :

Vendredi-samedi : 10h00-12h30 16h00-19h00

Dimanche : 10h00-12h30

L'offre spéciale golfeur de Vincent en novembre

**3 champagnes de très belle qualité à moins de
30.00 euros ttc la bouteille !**



CHAMPAGNE PREMIER CRU COSSY PECHON

**En direct de "Chigny Les Roses", charmant village classé 1er Cru au
coeur de la Montagne de Reims !**

Le saviez vous ?

La mention **champagne Premier Cru** n'est portée que par les vins assemblés à partir de raisins issus d'une des communes classées Premier Cru de Champagne.

Véritable garantie de qualité, l'appellation champagne Premier Cru n'a été attribuée qu'à 44 communes sur les 319 que compte le vignoble.

Symbole de l'excellence du savoir-faire français, les champagnes Premier Cru sont des vins expressifs et élégants.



Champagne "Brut Tradition" 1er Cru

20.00 euros ttc la bouteille !



Cette cuvée est issue de l'assemblage des 3 cépages cultivés en Champagne : le Chardonnay, le Pinot Noir et le Pinot Meunier, le tout agrémenté de vins de réserve des années antérieures.
Plaisir de tous les instants, ce champagne à pleine maturité se caractérise par son corps alliant **fruité, souplesse et équilibre**.
Il est bien adapté pour les soirées festives, réceptions et cérémonies.



Champagne "Cuvée Grand Réserve"
Blanc de Blancs 1er Cru
(100% chardonnay)

24.00 euros ttc la bouteille !

Cette cuvée est composée exclusivement de Chardonnay. Vous pourrez apprécier les qualités de ce cépage : **fraîcheur, finesse et élégance**.
Ce champagne sera mis en valeur à l'apéritif, et accompagnera parfaitement vos crustacés et poissons.



Champagne Cuvée Cœur de Pinot
1er Cru (100% pinot noir)

27.00 euros ttc la bouteille !

Cette Cuvée est élaborée exclusivement avec nos meilleures vignes de Pinot noir, ce qui lui confère **un fruité exceptionnel et une grande puissance**.
En bouche, vous apprécierez ce Champagne pour son savoureux mélange de **finesse, équilibre et complexité**.
Vous pourrez apprécier notre Champagne Cuvée Cœur de Pinot de l'apéritif au dessert.
Elle est commercialisée en bouteille de teinte cannelle revêtue d'un habillage noir et argenté.



CONSULTEZ VOS DEPARTS, VOS RESULTATS ET LE CALENDRIER

- [Vos départs](#)
- [Vos résultats ffgolf](#)
- [Calendrier de nos compétitions](#)

"Vos départs" et "Vos résultats" sont également consultables via la page d'accueil de notre site internet (lien ci-dessous).

Golf-rochefort.fr



© 2019 A.S Golf club Rochefort Océan

Cet email a été envoyé à {EMAIL}.
Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur Golf club Rochefort Océan.

[Se désinscrire](#)

~~~~~