

Vins de Bergerac & Duras





Chiffres facebook

Nombre de likes

13496

Couverture

23107

soit

+27%

Taux
d'engagement

7%

Nombre de posts

8

Intéractions

1579

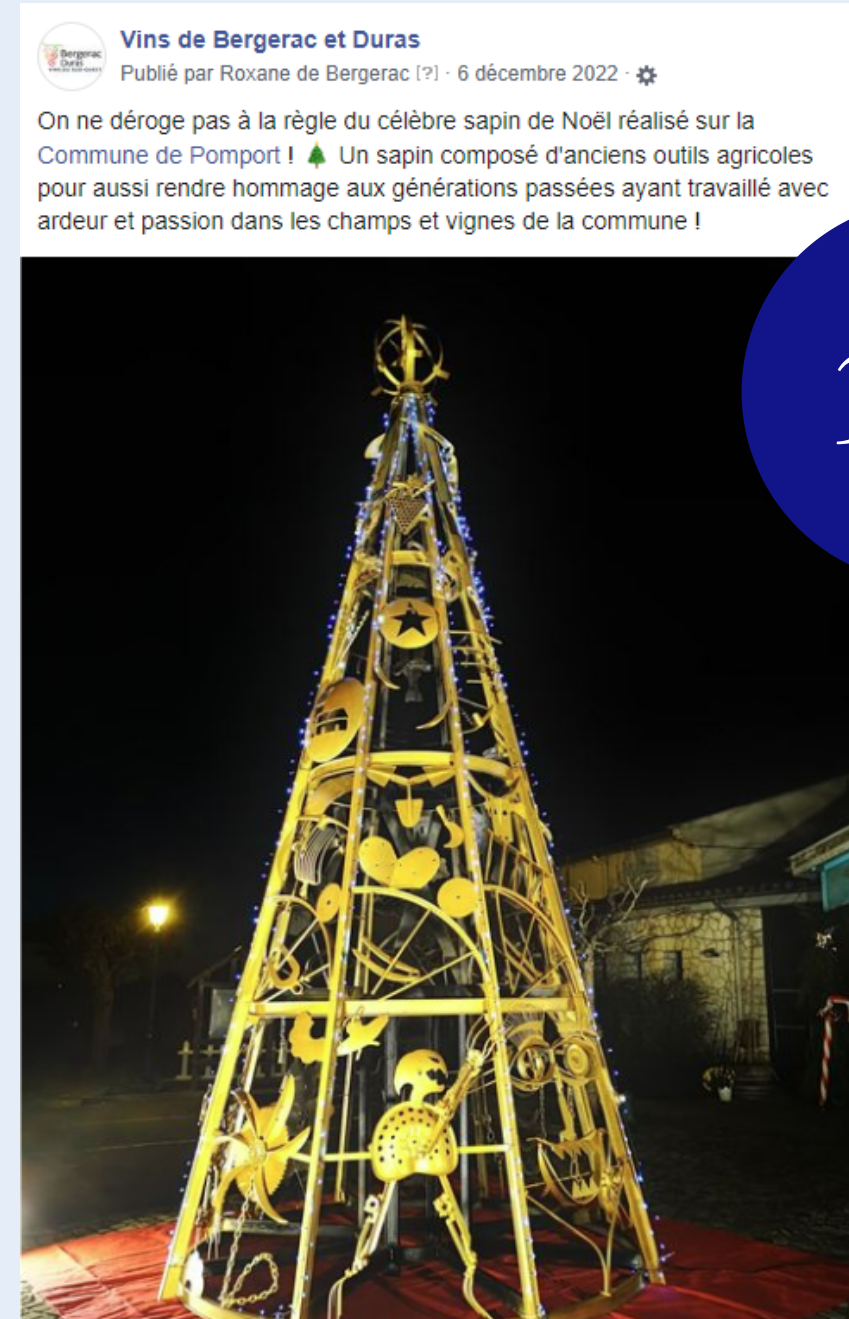
**ces données sont basées sur le nombre de mention j'aime et non sur le nombre de followers.*

Post le plus vu



9696

Posts avec le plus d'interactions



374



419



Chiffres instagram

Nombre d'abonnés

2244

soit

+ 12

Couverture

5220

soit

+ 78%

Nombre de posts

3

Intéractions

150

Post le plus vu

4443



vinsbergeracduras

vinsbergeracduras Aujourd'hui, c'est la journée de la raclette ! On opte pour la traditionnelle, mais avec la petite touche périgourdine : magret de canard du Périgord grillé, cabécou du Périgord et vin blanc sec AOP Bergerac ! 🍷

📷 @victoriahebrardphoto

This is the Raclette meal deal ! Let's try the Perigord way : duck breast fillet of Périgord, Cabecou goat cheese and PDO Bergerac dry white wine !

#vinsdebergeracduras #vinsdebergeracetduras #vinsbergeracduras #magretdecarnard #canarduperigord #cabecouduperigord #vindebergerac #bergerac #sudouest #perigord #perigordattitude #dordogne #raclette

3 sem

[Voir les statistiques](#)

Aimé par chateaumontdoyen et 49 autres personnes

DÉCEMBRE 13, 2022

Post le plus liké

93



vinsbergeracduras

vinsbergeracduras La @villedebergerac, sublime en cette période de fêtes ! 🌟

📷 @declic_et_decolle_photo

The beautiful Bergerac city during the holiday season !

#vinsdebergeracduras #vinsbergeracduras #bergerac #perigord #dordogne #perigordattitude #dordognetourisme #perigordtourisme #noel2022 #christmas

3 sem

[Voir les statistiques](#)

Aimé par domainedepecoula et 89 autres personnes

DÉCEMBRE 16, 2022

Ajouter un commentaire... [Publier](#)

247 le MAG



DECEMBRE



Chiffres facebook

Nombre d'abonnés

8067

Couverture

2055

Taux
d'engagement

4%

Nombre de posts

10

Intéractions

77

Post le plus vu

658



Le Mag 247

le 13 décembre 2022 à 12:22 · 🌐

Pour la journée de la raclette, on sait déjà quel sera le menu de ce soir ! Avec cette recette proposée par [Foie Gras du Périgord](#), vous allez surprendre vos convives : du magret séché du Périgord, des petits légumes et un verre de vin rouge AOP Côtes de Duras ! 🍷

 [Foie Gras du Périgord](#)



 Boostez cette publication pour toucher jusqu'à 1955 personnes en plus en dépensant 14 €.


Booster la publication

 9

1 partage

Post le plus liké, commenté et partagé

29





Le Mag 247


1 décembre 2022 · 🌐

Nouvelle idée recette pour vos repas de fête ➡️ Un magret de canard du Périgord rôti, sauce au vin rouge et poêlée de cèpes et Marrons Du Périgord Limousin ! Le petit conseil accord met-vin de [Quai Cyrano](#) ? Un AOP Montravel rouge du [Chateau du Bloy](#) et AOP Pécharmant du [Domaine Le Martinat](#) ! 🍷



Recette ici 🖱️ <https://cutt.ly/E1O5bx1>

 Studio 8 - Isabelle Jan



 Boostez cette publication pour toucher jusqu'à 1955 personnes en plus en dépensant 14 €.

Booster la publication

  6

2 commentaires 3 partages



Chiffres instagram

Nombre d'abonnés

1086

soit

+ 6

Couverture

1064

soit

+ 17%

Nombre de posts

9

Intéractions

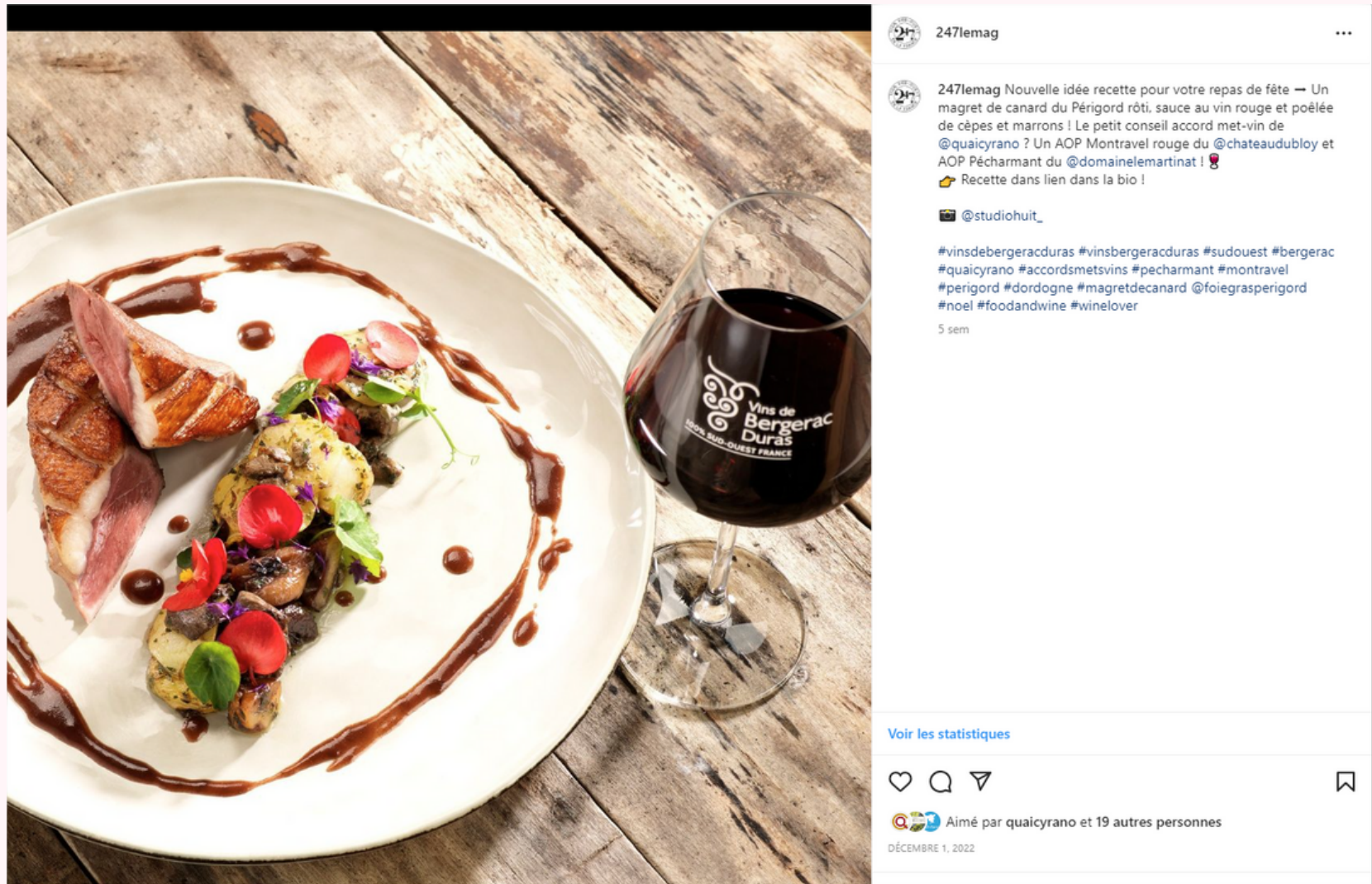
96

soit

+ 19%

Post le plus vu

350



Post le plus liké

27

