## Dégustation à thème, appellation Lirac: Mas Isabelle

Pour la dégustation à thème de cette année, nous aurons le plaisir d'accueillir une talentueuse vigneronne de Lirac,

## Isabelle Boulaire du Mas Isabelle.

Le Mas Isabelle est le fruit d'une longue histoire, puisqu'Isabelle Boulaire représente la 12ème génération de vignerons exploitant ce domaine. Souhaitant revenir sur la terre de ses ancêtres et baignée dans les vignes et le vin depuis sa plus tendre enfance, Isabelle décide de reprendre le domaine en 2003. Le domaine compte actuellement 18 hectares sur différents terroirs, avec des vieilles vignes de Grenache et Carignan mais aussi de Syrah et de Cinsault qui permettent de réaliser différentes cuvées de vins rouges et rosés. Pour les cuvées de vin blanc, ce sont les vieilles vignes de Grenache blanc et d'Ugni blanc qui sont associées à la Roussanne et Clairette blanche.

Isabelle Boulaire est très attachée au mode de culture respectueux de l'environnement. Les vendanges sont triées et sélectionnées minutieusement par parcelle puis vinifiées au domaine de manière traditionnelle et le plus naturellement possible. Cela donne une jolie palette de vins dans différentes cuvées et dans les trois couleurs.

Pour cette dégustation du Mas Isabelle, nous vous proposons de découvrir 8 vins : 2 vins blancs, 2 vins rosés et 4 vins rouges. Ce sera pour vous aussi l'occasion d'écouter et de dialoguer avec Isabelle Boulaire qui saura, avec son bel accent provençal, vous faire partager sa passion pour les vins de son domaine.

Au plaisir de vous accueillir le 25 avril 2019 à Montreux pour cette dégustation.

François Sannié

## Menu

Saumon mariné aux agrumes, sauce moutarde et miel

Rôti de porc et son jus Gratin dauphinois Côtes de blettes

Panna cotta aux poires

Lieu La dégustation et le repas qui suivra se dérouleront à

L'Hôtel Helvetie Avenue du Casino 32 1820 Montreux

Date Jeudi 25 avril 2019 à 18h00

Prix Dégustation Chevalier: CHF 30.00 / Dégustation invité: CHF 35.00

Menu (vin, minérales et café inclus): CHF 60.00

Le nombre de places est limité et l'inscription est obligatoire. Merci de vous inscrire au plus tard le 17 avril auprès de François Sannié: sanniefrancois@gmail.com ou par SMS au 079 643 33 14.

