

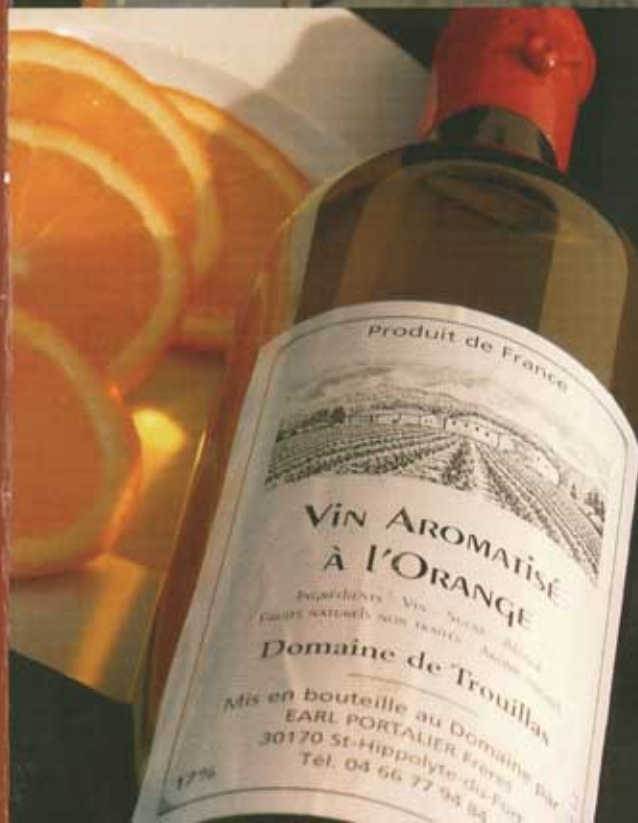
# Domaine de Trouillas



BLANC ROUGE

le syrah rouge  
le merlot  
le cabernet

le sauvignon  
le viognier  
le blanc moelleux



APERITIFS ROSE

le grenache  
le syrah rosé  
le rosé moelleux

vins aromatisés :  
citron  
orange  
griotte  
cartagène





*écriin pour lui*

apéritif griotte  
viognier  
cabernet  
1 pot de confiture d'oignons

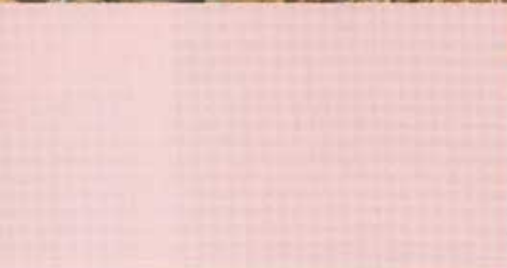
*écriin pour elle*

apéritif cartagène  
rosé moelleux  
syrah rouge  
1 pot de figues confites



*le Noël cèvenol*

blanc moelleux  
viognier  
syrah rouge  
foie gras de canard entier  
1 pot de figues confites  
confiture d'oignons  
confiture de figues  
1 paquet de chocolat au choix



*découverte du goût*

3 apéritifs : citron, griotte, orange  
1 pot de tapenade noir  
1 pot de confiture d'oignons



*tradition de Trouillas*

sauvignon, merlot, grenache



*le sommelier*

sauvignon  
viognier  
blanc moelleux  
grenache  
syrah rosé  
rosé moelleux  
syrah rouge  
merlot  
cabernet

tire-bouchon, stop goutte, tablier,  
et pose bouteille dans un gand panier  
pique-nique en osier







## les délices de Sophie

Assortiments de confitures  
(3 choix de papillotes)



## COFFRET DES PETITS GOURMANDS



## la belle saison

syrah rosé, rosé moelleux, 1 galantine au foie gras de canard, 1 pot de confiture d'oignons, 1 pot de figues confites



## garçons

3 pots de confitures, 1 barre de nougat,  
1 surprise fille ou garçon

*filles*



## le Trouillas

cabernet, 1 pot de confiture de figues



## Notre sélection de produits locaux

### le manoir d'Alexandre

foie gras de canard entier,  
galantine au foie gras de canard,  
caille fourrée au foie gras de canard

### le moulin des Costières

olives picholine, tapenade noire,  
vinaigre aux framboises

### les desserts

Galets du Gardon, Olives du Gard, Nougat

## les confitures

figues confites, confitures de figues,  
confitures d'oignons, chutney d'abricots,  
gelée de vin





# LES CEPAGES DE TROUILLAS

**SAUVIGNON** : robe jaune pâle, un nez intense aux nuances végétales et d'agrumes.

*Pale yellow color, intense aromatic nose with 'vege' nuances and citrus fruits.*

**VIOGNIER** : robe jaune or pâle, arôme complexe et intense, il est fruité avec des goûts d'épices et de miel, subtil et a une grande finesse.

*Pale gilded color, intense aromas, fruity with spices and honey flavours, subtle, large smoothness.*

**BLANC et ROSE MOELLEUX** : À base de sauvignon blanc ou de grenache, nous avons arrêté la fermentation pour garder des saveurs douces et sucrées.

*Base of sauvignon blanc or grenache, we stopped the fermentation to keep soft and sweetened flavours.*

**GRENACHE et SYRAH ROSE** : ils peuvent être de couleur pâle, pétale de rose ou rose plus soutenu, ont des arômes de cerise, groseille et framboise. Généralement très fruités.

*Very fruity with cherry, raspberry and current flavours.*

**SYRAH** : robe rubis à grenat, un arôme de fruits rouges : cassis framboise et une note réglissée. C'est un vin léger.

*From ruby to garnet, red fruit flavour : blackcurrant, raspberry, licorice.*

**MERLOT** : robe intense, rubis, soutenu aux arômes de fruits rouges, il est très fruité et gouleyant.

*Intense ruby color, red fruits flavours, fruity, very tasty and well-balanced.*

**CABERNET** : robe grenat profond aux nuances violacées avec un arôme de fruits rouges, de poivron et bois de cèdre. Le vieillissement exalte des notes animales et de sous bois.

*Garnet and purple color, red fruits flavours, capsicums and cedar wood.*

**CARTAGÈNE** : produit régional : mélange d'alcool et de moût de raisin. C'est un apéritif traditionnel du midi qui a sa place dans les armoires et les buffets de toutes les grand-mères.

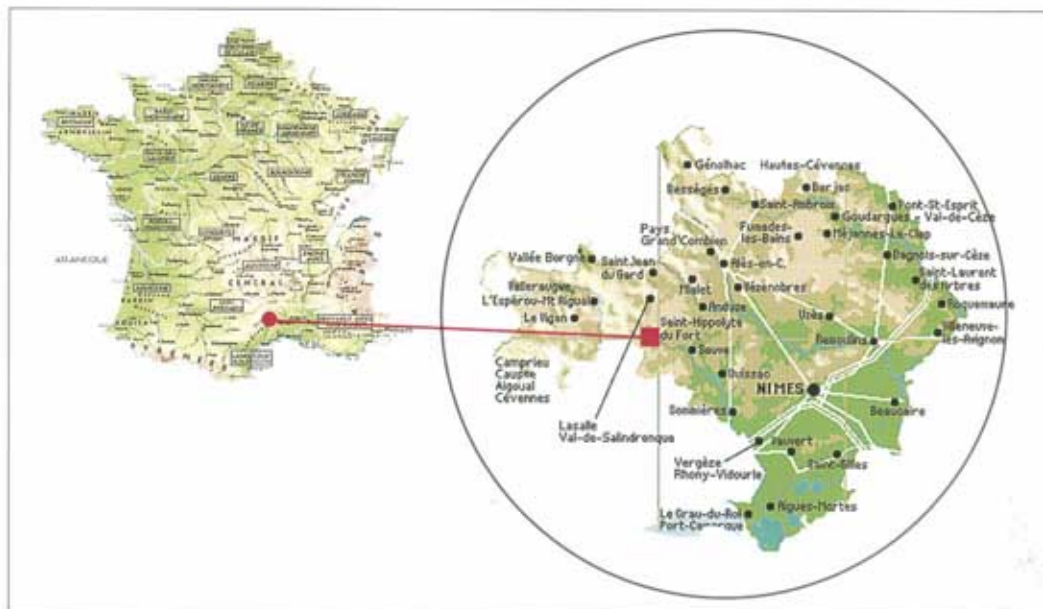
*Local product : mix of alcohol and grape must.*

**VIN AROMATISE** : Apéritif maison à base de vin blanc, de fruit, d'alcool et d'arômes naturels.

*Home-made aperitif. White wine base mixed with fruits, alcohol and natural aromas.*

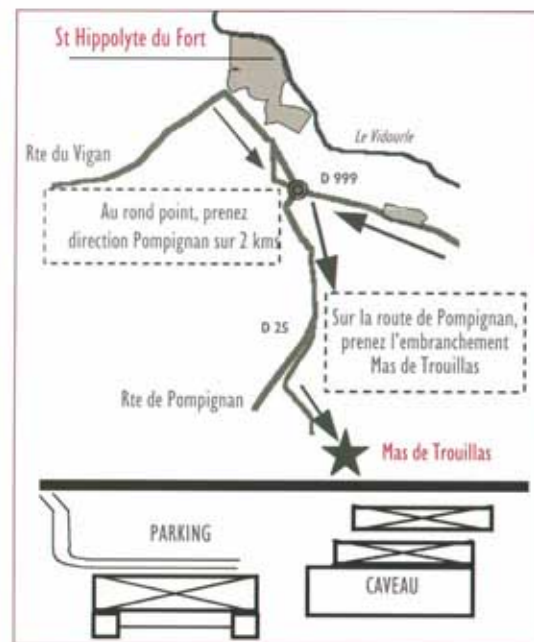


Conception et photos : Sophie Pascal - www.sophistick.com - photos non contractuelles



Vign. 16 : 04 67 81 01 22. Ne pas jeter sur la voie publique

Au sud de la France, aux confins de la plaine languedocienne, aux pieds des premiers contreforts cévennols et au cœur d'un paysage de garrigue, s'étend le vignoble du Mas de TROUILLAS. C'est avec joie que Sophie et Thierry Portalier vous accueilleront dans leur caveau pour vous faire découvrir le panorama aromatique de leurs vins.



Domaine de Trouillas  
EARL PORTALIER FRERES  
Mas Trouillas  
Rte de Pompignan  
30170 St Hippolyte du Fort (France)

Tel-Fax: + (33) 04 66 77 94 84

Mobile: + (33) 06 11 50 38 21

E-mail: [thierry.portalier@orange.fr](mailto:thierry.portalier@orange.fr)