

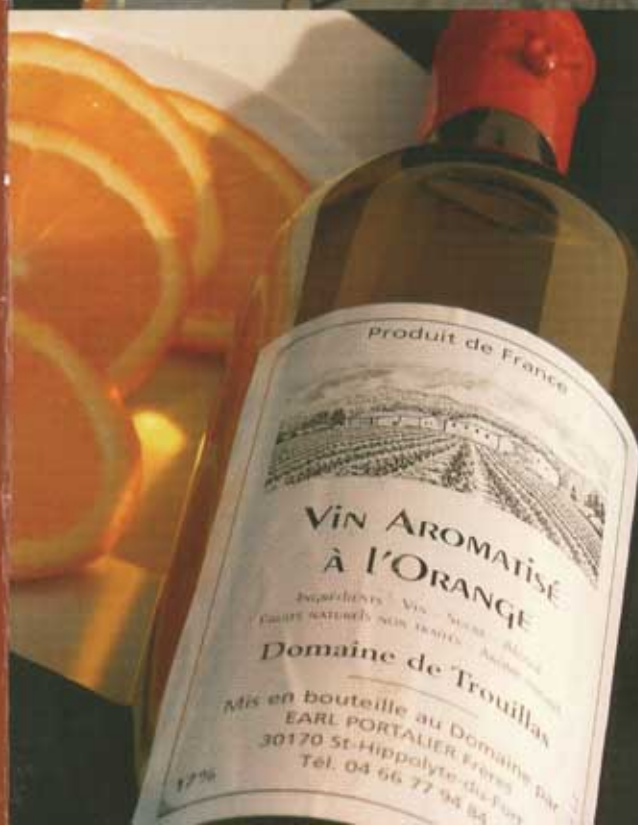
Domaine de Trouillas



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

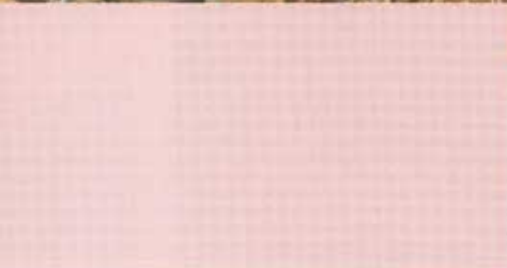
écriin pour elle

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.

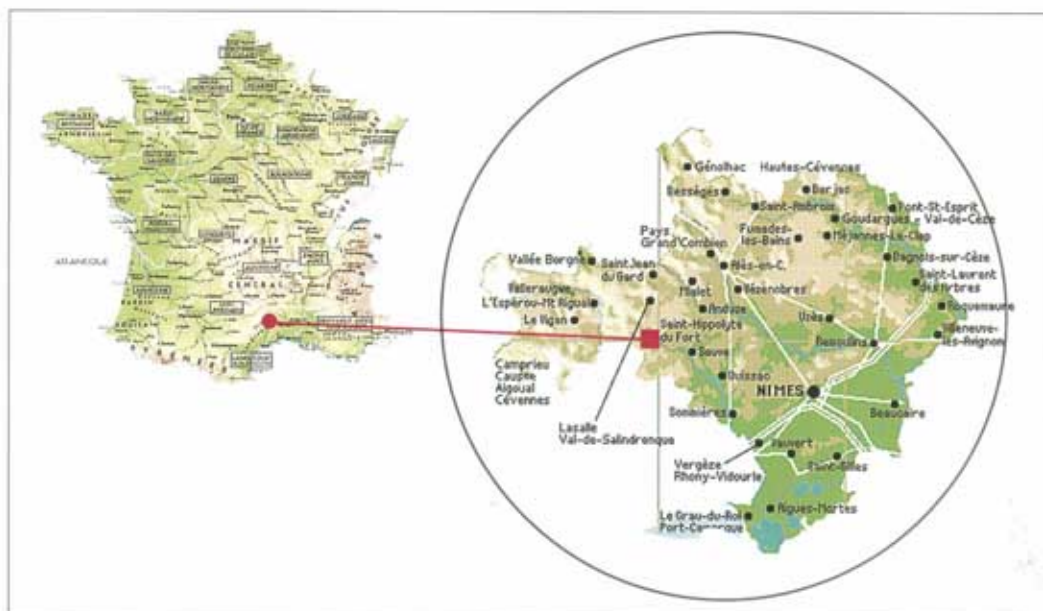
Local product : mix of alcohol and grape must.

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 naturals aromas.

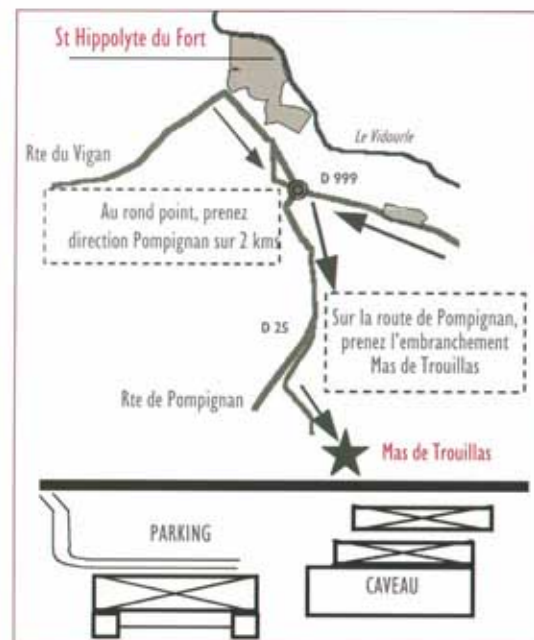


Conception et photos : Sophie Pascal - www.sophistick.com - photos non contractuelles



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