



MAS COMBARÈLA _____ 4 et 5 juin 2022

Venez découvrir nos vignes et nos chais, déguster nos vins et profiter de la nature environnante autour du domaine à l'occasion de l'opération Pique-Nique au Mas Combarèla. Une fois par an nous avons le plaisir d'ouvrir nos portes pour vous immerger dans notre métier de vigneron, avec un programme d'activités variées pour passer un bon moment de détente et découvertes. Nous proposons deux journées dédiées les :

- samedi 4 juin 2022 (11h-22h)
- dimanche 5 juin 2022 (11h-17h)

Au programme :

- **Ripaille** : Pique-nique emporté par vos soins ou option gourmande avec les compositions mexicaines de la Ceviceria "La Isla Bonita" en résidence exceptionnelle le samedi 4 juin (Food Truck)
- **Vins**: Dégustation-vente des vins Mas Combarèla
- **Découverte**: Visite guidée du chai et de nos vignes
- **Sport**: activité VTT avec location de vélo électriques pour une exploration bucolique et sportive
- **Nature**: Sentier de découverte, avec jeu de piste pour les enfants et pour les grands
- **Art** : Exposition peinture dans nos chais

Venez découvrir nos vins, nos chais, nos vignes lors d'un moment de détente dans un cadre enchanteur. Pour cela, il suffit de s'inscrire et de venir avec son pique nique.



Attention pour assurer la qualité d'accueil les places sont limitées. Merci de nous informer de votre venue en réservant contact@mas-combarela.com // 06 19 42 07 00



Vins, vignes, terroirs

Une dégustation de bienvenue sera offerte pour vous accueillir. Des espaces spécialement prévus pour l'événement sont mis à disposition dans notre domaine pour que chacun puisse déguster son repas dans une atmosphère conviviale et détendue.

Nous espérons vous voir nombreux à venir pour découvrir notre domaine et nos vins, dans une ambiance champêtre et festive. Nous pourrions aussi faire découvrir notre chai, nos pratiques biologiques et l'élaboration de nos cuvées.

Nous vous emmènerons dans les vignes découvrir nos terroirs et nos cépages autour du domaine. Il paraît qu'il y a une vigne secrète à découvrir. Les plus méritants auront probablement le privilège de trouver où se cache Le Clos Secret...



Gastronomie

Pour les gourmands qui aiment se laisser porter, vous pouvez choisir l'option découvertes mexicaines proposée par l'équipe du Food Truck "La Isla Bonita", concoctées par la famille Miseri qui officie au restaurant Tandem à Grabels. Nous on adore : ceviche et tacos à tomber, vous allez vous régaler !! Bien entendu menu est conçu pour s'accorder avec nos vins.

Réservations recommandées : contact@tandemrestaurant.fr



MENU	
<i>La Isla Bonita</i>	
AGUACHILE NEGRO	12€
Crevettes crues marinées - jus de concombre au citron vert - avocat - encre de seiche	
COCTEL DE CAMARONES	12€
Crevettes marinées au citron vert - jus de tomate épicé - coriandre - avocat	
CEVICHE LA ISLA BONITA	12€
Cabillaud - citron vert - olives vertes - avocat - coriandre - totopos	
GUACAMOLE	8€
TACOS DE CANARD CONFIT AU MOLE	12€

VTT électrique

Notre partenaire OC.ebike de St Jean de Fos propose une dizaine de vélos électriques pour explorer notre vignoble et les alentours. La formule est simple : 10€ pour 1h de location par vélo, avec suggestions d'itinéraires, casque, et assistance électrique pour découvrir le confort de la ballade sans trop d'efforts. Essayé et approuvé !!



Bien entendu les réservations sont aussi nécessaires pour organiser les plannings. Votre contact : Yves-Marie au 06 33 62 91 10 ou par email oc.ebike34@gmail.com

Arts

Nous aurons aussi le grand plaisir d'avoir avec nous l'artiste peintre **Rebecca Hotlom** qui exposera ses oeuvres et partagera ses techniques.

Rebecca est une artiste Franco-Britannique de Montpeyroux qui travaille les techniques de peinture, monotype et gravure. Son regard est tourné sur la nature où elle traduit les paysages, les saisons, les espèces, les écosystèmes, la flore et la faune et la biodiversité en générale. Par son dessin, elle cherche à immortaliser la beauté naturelle des paysages, des saisons avec un engagement fort sur les thématiques de biodiversité. (<http://www.rebeccaoltom.com>)



MAS COMBARÈLA est un domaine artisanal créé en 2016 qui produit une gamme de 8 vins axés sur le plaisir et l'élégance, dans une démarche respectueuse de l'environnement et de mise en valeur des terroirs et des cépages. Nos vignes sont en agriculture biologique et nos raisins sont accompagnés avec le plus grand soin de manière respectueuse de l'environnement. Un travail exigeant est mené au vignoble pour garantir une maturité optimale et un bon état sanitaire des raisins. Les rendements avoisinent les 25 hl/ha et les vendanges sont réalisées manuellement.

Pour en savoir plus, découvrez notre site internet et suivez nos actualités sur les réseaux sociaux, vous pouvez également visiter le site www.piqueniquevigneron34.com



Mas-Combarela.com



MasCombarela



Mas Combarèla, Route de Montpeyroux 34150 Saint-Jean-de-Fos contact@mas-combarela.com 06 19 42 07 00