



# MAS COMBARÈLA

Route de Montpeyroux  
34150 Saint-Jean-de-Fos  
email : [contact@mas-combarela.com](mailto:contact@mas-combarela.com)  
tel : 06 19 42 07 00

## Invitation

### 11<sup>e</sup> Pique-nique chez le Vigneron Indépendant®

### Un bol d'air estival et un assemblage de bonnes surprises au **Mas Combarèla** les 19 et 20 juin 2021



*Pour la onzième année consécutive, le Pique-Nique chez le Vigneron Indépendant se déroulera dans de nombreux domaines vigneron de l'Hérault. Atypique, unique, authentique : un pique-nique de retour à la convivialité !*

Le concept est le suivant : les domaines vignerons indépendants participants invitent les amateurs de plaisirs authentiques à venir pique-niquer dans leurs exploitations, entre amis, en famille ou en amoureux.

Pour la première fois, Le Mas Combarèla vous ouvre ses portes les :

- samedi 19 juin 2021 (11h-21h)
- dimanche 20 juin 2021 (11h-17h).

Au programme :

- Pique nique emporté par vos soins ou option gastronomique pré-commandée
- Dégustation-vente des vins Mas Combarèla
- Visite guidée du chai et de nos terroirs
- Sentier de découverte, avec jeu de piste pour les enfants et pour les grands
- Exposition peinture et initiation par l'artiste Rebecca Holtom à la technique du monotype



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 ou de commander le pique-nique gastronomique concocté pour l'occasion par le restaurant Souka.

Attention en raison des jauges sanitaires et pour assurer la qualité d'accueil les places sont limitées. Il est donc demandé de **réserver** : [contact@mas-combarela.com](mailto: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 tout en respectant les règles sanitaires qui nous sont désormais familières.

Nous espérons vous voir nombreux à venir pour découvrir notre domaine et nos vins, dans une ambiance champêtre et festive. Nous pourrons 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, vous pouvez choisir l'option **Option Pique Nique Gastronomique** du Restaurant Souka qui nous fait le plaisir de composer un menu spécial en 3 plats au prix de 25€TTC (sur réservation):

- Aubergine rôti au miso et féta
- Pastrami de bœuf courgettes et amandes
- Éclair fraises et sureau

*Le Restaurant Souka a ouvert à Aniane en 2018 et s'est rapidement fait une belle place dans la gastronomie Héraultaise. Laureen et Philippe y font une cuisine de produits et de producteurs, qui évolue au fil de l'arrivage et de l'humeur. Honorés "Jeune talents Gault et Millau 2020" et "Assiette au Guide Michelin 2021", ils se distinguent par leurs quête de saveurs et de finesse. Leurs créations gourmandes offrent toujours de belles possibilités d'accords mets-vins. ([www.soukarestaurant.com](http://www.soukarestaurant.com))*



## Arts

Nous aurons aussi le grand plaisir d'avoir avec nous l'**artiste Rebecca Hotlom** qui exposera ses oeuvres et proposera une initiation aux techniques de gravure monotype. Les matériaux seront fournis. Ouvert à tous les âges, vous pourrez repartir avec votre propre création contre une donation libre.

*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.rebeccaholtom.com>)*



---

**MAS COMBARÈLA** est un domaine artisanal créé en 2016 qui produit une gamme de 7 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**.

Le domaine compte 12 hectares sur des terroirs argilo-calcaires, classés AOP Terrasses du Larzac, sur les communes d'Arboras et Saint-Jean-de-Fos dans l'Hérault.

Nos vignes sont en **agriculture biologique** et nos raisins sont accompagnés avec le plus grand soin. Le soleil, les vents, la flore et la faune auxiliaire sont nos meilleurs alliés pour cultiver de manière saine et respectueuse de l'environnement. En complément, 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](http://www.piqueniquevigneron34.com)

[Mas-Combarela.com](http://Mas-Combarela.com)

