

Soirée ARDIAC & les Enfants de BACCHUS

C'est dans un lieu qui vient d'ouvrir ses portes à Revel, le BISTRONOME, que l'Ardiac & les Enfants de Bacchus se sont retrouvés pour ce rendez-vous annuel. Cette soirée privée a rassemblé une trentaine de convives.

Après le mot d'accueil du président de l'Ardiac, Jean-Odon Cénac remerciant et souhaitant une bonne soirée aux personnes présentes, les Invités ont présenté leurs activités.



Notre hôte Jean-Mathieu GABIS a présenté son établissement. Il travaille à partir de produits locaux et frais. Son restaurant est ouvert du lundi midi au samedi et propose une formule produits du marché le samedi midi.



Nathalie HALLINGER, est commerçante et fabrique ses bijoux et accessoires. Très coloré pour égayer vos journées. Vous trouverez son magasin au beffroi, galerie du nord.

Camille SOULOUMIAC installée rue Victor Hugo explique son travail de personnalisation sur robes de mariée. Aussi spécialisée dans les minis robes de mariée + accessoires ; Elle lance sa boutique en ligne dès février 2017.



Christophe Tonon membre des deux associations a fait part de l'évolution du club les enfants de Bacchus, et son rôle de faire découvrir de nouveaux terroirs. Ce soir il invite à la découverte des vins de la région de Montpellier « Les Mas de Novi ». Blanc sec « Chardonnay », rosé « Lou Rosé » ou rouge « Le chemin de Novi » sans oublier la cuvée spéciale « Les enfants de Bacchus » et pour finir avec le champagne « de Lozey » Tous ces nectars seront accompagnés de préparations gourmandes faites par le chef Philippe du Bistronome.

Quelques photos !





Vous pouvez commander les vins dégustés lors de la soirée, détails ci-dessous.
Bulletin sur demande.

Mus de Novi «L'ou Blanc 2015» Appellation IGP Pays d'Oc (blanc)

Cépage : 100% Chardonnay.

Dégustation : La pureté et lumineuse de ce grand vin nous guide vers un tourbillon de petits fruits mûrs, d'amande, de fleurs de genêt. Laissez-vous charmer par un palais large, ouvert et gastronomique dont le fruit constitue la clef de voûte.

Accompagnement : Mariez-le à un poisson aux herbes ou à des asperges. Incontournable.

Prix : 7,50 € TTC la bouteille



Mus de Novi «Prestige» Appellation IGP Pays d'Oc (rouge)

Cépage : 85% Syrah, 13% Grenache, 3% Mourvèdre.

Dégustation : "Bâtie autour de la syrah et élevée douze mois en fût, cette cuvée à la robe grenat sombre libère un nez complexe de fruits mûrs, de vanille et de grillé. Sur la violette et les fruits noirs, la bouche se révèle ronde, friande et équilibrée, adossée à une structure souple et soyeuse." Guide Hachette 2016

Accompagnement : Viandes rouges, fromages et chocolat.

Prix : 9,00 € TTC la bouteille



Mus de Novi «L'ou Rosé 2015» Appellation AOP Languedoc Grés de Montpellier (rouge)

Cépage : Syrah Grenache Carignan Cinsault

Dégustation : Rose saumonée au reflet bleu. Nez puissant aux dominantes d'agrumes, de pêche, de fraise et de fleur blanche. Très bel équilibre en bouche ou une pointe d'acidité apporte la fraîcheur qui contrebalance une belle rondeur.

Accompagnement : Rosé idéal pour la table mais peu aisément se mettre sur un apéritif.

Prix : 6,50 € TTC la bouteille



Cuvée « Les Enfants de Bacchus » Appellation AOP Corbière Boutenac (rouge)

Cépage : Carignan 40%, Syrah 40% et Grenache 20%.

Dégustation : Robe grenat lumineux. Nez intense et complexe d'épices, de réglisse avec des notes de cuir, de résine et de sous-bois. La bouche est harmonieuse, élégante avec de la rondeur et des tanins doux. L'attaque est fruitée et la finale agréablement épicée.

Prix : 6,00 € TTC la bouteille



Mus de Novi «Le Chemin de Novi 2014» Appellation AOP Languedoc Grés de Montpellier (rouge)

Cépage : 60% Syrah et 40% Grenache.

Dégustation : Robe grenat sombre, reflets violines. Nez charactères, fruits rouges et mûrs, fond épicé. Bouche souple, très fraîche, riche, généreuse. Le fruit friand est présent. Un style équilibré, net.

Accompagnement : Une cuvée à découvrir sur une côte de boeuf.

Prix : 7,50 € TTC la bouteille



Champagne De Lozey

Pensez Champagne
Pensez De Lozey

Brut Réserve
18,00 € TTC la bouteille
(10€ TTC le carton de 6)

Pensez Champagne toute l'année



☺ Nous vous invitons à poster vos commentaires par mail, et à partager les prochaines rencontres !

Son site internet www.ardiac.com ou la présentation des 78 membres, est visible dans l'Annuaire. Les différents évènements de l'Ardiac à venir dans **Agenda Ardiac**, et les différentes informations des clubs ou des adhérents dans l'espace Adhérent « Invitations culturelles, Infos diverses ».