



ASSOCIATION PEDAGOGIQUE ET CULTURELLE  
La vigne, le vin et les produits du terroir  
MAIRIE DE LOS MASOS

Dans le cadre de ses soirées de dégustation, La Crinyana vous propose  
**le mardi 7 janvier 2020 à 19h00**  
**Salle polyvalente de Los Masos**

### **LES VINS DE FAUGÈRES ET GALETTE DES ROIS**

Présentés par notre œnologue André Bursin



Ce terroir du nord du département de l'Hérault est adossé aux premiers contreforts de la montagne noire, entre la vallée de l'Orb et la plaine de Béziers. Les coteaux schisteux portent une végétation qui se distingue nettement de celle des garrigues calcaires avoisinantes, notamment par la présence de cistes odorants. C'est un pays rude, évoquant la Cévenne. Le climat est méditerranéen, chaud en été, sec et doux en hiver. Les précipitations, de l'ordre de 800 à 1000 mm par an, sont très irrégulières d'une année à l'autre.

L'AOC produit des vins rouges, blancs et rosés. Comme dans la plupart des vignobles méridionaux, c'est avec l'assemblage de plusieurs cépages que l'on obtient les vins les plus complets.

Les vins choisis par André :

**Mas Olivier Grande réserve**, Faugères blanc AOP 2018

**Château des Estanilles**, Faugères rouge AOP 2016

**Domaine de Fenouillet**, Faugères rouge AOP 2016

**Château Rigaud**, Faugères rouge, AOP 2015

**Les Naïades**, Faugère AOP 2014

**Un accompagnement approprié et de la galette des rois vous sera proposé pour cette dégustation.**

### **PROGRAMME DE LA SOIRÉE**



Début de la dégustation à 19h00 précises.

Nous servirons les vins sélectionnés accompagnés de pain . Ensuite nous servirons une assiette et de la galette des rois que nous pourrons manger en buvant les vins restants. Les vins non ouverts seront proposés à la vente.

**Inscrivez-vous auprès de Mireille Buss au 06 46 46 49 42**  
**Avant 19h00 le vendredi 3 janvier 2020**

**Participation 10 € - 13 € non membres**  
**N'oubliez pas vos couverts!**