

# DOMAINE ROTIER

**Samedi 5 Novembre 2016**

Une journée pour fêter la fin des vendanges !

## Programme

- **Randonnée** en boucle à partir du Domaine Rotier, à la découverte du terroir viticole des terrasses de graves du gaillacois (sols, cépages, paysages, biodiversité...) durée environ 2 h 30, distance 7,5 km, niveau facile.
  - Le matin : départ à 10 h
  - L'après-midi : départ à 15 h
- **Atelier œnologique** de découverte du millésime 2016 et initiation à « l'art de l'assemblage » (durée 1 h 30 environ)
  - Le matin à 11 h
  - L'après-midi à 16 h
- **Repas du vendangeur**, accompagné des vins du domaine (20 € / pers.), servi à **13 h**.
  - Fricassée de potiron, confit de canard et gésiers
  - Fondant de bœuf braisé au vin rouge
  - Clafouti tiède au caramel de beurre salé et sorbet citron
- **Repas gastronomique** de fin des vendanges, avec les vins du millésime 2006 (39 € / pers.), servi à **20 h**.
  - Apéritif avec Muffin légumes et chorizo, Ratte au Reblochon, Tastous au foie gras
  - Ballotine de caille aux cèpes, pulpe de potimarron
  - Quasi de veau rôti, jus court parfumé à l'estragon
  - Trilogie de poire et coing.
  - Café

