

Samedi 26 Septembre

DOMAINE
LA PRADE MARI

Château de Siran

Hôtel****, Restaurant gastronomique
Spa d'exception



Or des Garrigues 2020

Bouchée apéritive.

Découverte du domaine et discussion avec Eric Mari. Un blanc encore dans la force de l'âge, aromatique et solaire, qui ouvre le chemin.

Or des Garrigues 2010

Chair de tourteau, céleri branche acidulé et céleri rave torréfié
bouillon de carcasse au thé vert japonais torréfié.

*Seize ans plus tard, le même vin a gardé sa fraîcheur et sa minéralité.
Miel, pêche blanche, coing... une matière noble et lumineuse.*

Gourmandise des Bois 2010

Courge fumée au foin de Cassagnole, courges lactofermentées,
foie gras poêlé, sauce acidulée aux groseilles.

*Un rouge dense et gourmand. Fruits noirs, moka, rhum, raisin confit, griotte
macérée et épices. Puissance et rondeur.*

Trésor des Anges 2010

Canette de Barbarie séchée à la baie de genièvre,
betterave confite aux épines de pin, chutney de pignon de pin
bouillon clair de canette à la pomme de pin.

*Un vin de finesse et de profondeur. Fruits noirs, épices, équilibre et
élégance. La garrigue dans toute sa complexité.*

Conte des Garrigues 2010

Pigeon du Mont Royal en deux cuissons, Fenouil confit
aux lucques, jus de pigeon infusé au menthol à froid.

Fruit noir, cassis, notes épicées de garrigue. Un vin expressif, charnu et généreux.

Rubis des Garrigues 2010

Quetsche rôtie au miel de romarin, purée de prune umeboshi,
liqueur de prune sauvage et pointe de café.

*Le point d'orgue. Cerise porto au nez. Prune et cerise confite en finale,
presque cognac. Une rondeur rare, un vin devenu hors du temps.*

Le 26 septembre 2026 - Une horizontale rare.

Il y a des millésimes qui restent des chiffres.

Et d'autres qui deviennent des années de vie.

2010 est la nôtre. Celle de notre arrivée au Château de Siran.

Cette année-là, Eric Mari vinifiait déjà ses cuvées
au Domaine La Prade Mari. Seize ans plus tard nous
les réunissons autour d'une table.

Une horizontale 2010.

Cinq vins. Un même millésime.

Et au bout du chemin :

Le Rubis des Garrigues 2010,
un rosé d'exception qui a traversé le temps pour devenir
quelque chose d'unique.

Un dîner conçu autour de ce vin, de cette année,
et de la rencontre avec Eric Mari.

Prix : 175 € par personne

(Accord mets & vins, apéritif inclus)

Places très limitées

Pour tout renseignement :

contact@chateau-de-siran.com

04 68 91 55 98

www.chateau-de-siran.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.