

# Soirée avec Serge Scherrer Domaine Agarrus Languedoc

  
la Closerie  
restaurant & bistronomie

## Le domaine

Il est né en 2007, près d'Uzès, par le rachat de vignes sur le point d'être arrachées : 4,4ha en bordure de garrigue, au milieu de cette magnifique région des Cévennes. Un domaine de poche Mais dès le début les choses sont claires, il sera travaillé dans le respect de la nature, sans désherbant, sans engrais et sans produits de synthèse.

La conversion AB est lancée dès 2009.

## Les vins

Ils sont d'une simplicité d'approche et d'une franchise incroyables, pas besoin de tourner autour du pot pour prendre du plaisir. On sent le travail et le soin apporté à chaque étape dans la précision dont ils font preuve. De beaux moments de plaisir.



Jeudi 5 juin 2014 à 20H

*Quand le vin devient passion, il vous livre tous ses secrets®*

6 rue Henry de Crousaz  
68110 ILLZACH  
Tél : 03 89 61 88 00  
[info@closerie.fr](mailto:info@closerie.fr)  
[www.closerie.fr](http://www.closerie.fr)

## MENU

Amuse bouche



Salade gourmande au foie d'oie mi-cuit,  
magret fumé, rilette de volaille  
et chutney de fruits d'été



Magret de canard rôti au miel  
et aux baies de cassis,  
pancakes de Charlotte



Nage de cerise au vin épicé,  
glace au yaourt

## VINS

DOC Moscato Piemontese  
Tirelli



IGP Cévennes  
"La Vigne du Facteur"  
2012



IGP Duché d'Uzès  
"Les Toiles"  
2012



IGP Cévennes  
"L'insoumis"  
2012