



QUI SOMMES-NOUS ?

David et Matthieu, néo-vignerons, nous reprenons en janvier 2019 le Domaine de Combet situé à Monbazillac (Périgord, Sud-ouest) pour écrire une nouvelle page de son histoire.

NOS VALEURS :

- **Plaisir** : dans notre travail au quotidien comme dans nos vins
- **Respect du terroir et de sa typicité** : travail du sol raisonné et limitation des intrants à la vigne comme au chai
- **Respect de la matière première** : produire des raisins de qualité et vendanger à maturité
- **Respect de l'homme et de l'environnement** : prendre en compte l'impact de notre activité sur l'environnement (agroécologie, engrais verts, récupération des eaux de pluie).

Certifié AB depuis 2021.

NOS VINS :

Nous élaborons des vins de toutes les couleurs et pour tous les goûts :

- rouge, blanc et rosé
- moelleux et liquoreux modernes
- pétillant naturel et vin orange

NOS MONBAZILLAC D'EXCEPTION

CUVÉES MONOCÉPAGES (50 CL)



Sauvignon gris



Sans sulfite ajouté

Aubaine



Muscadelle

DOMAINE DE COMBET / EARL DE COMBET
Chemin du Pressoir - 24240 MONBAZILLAC - FRANCE
David NOTTEGHEM: +33 (0)7 82 30 87 14 - Matthieu SIMON: +33 (0)6 23 98 69 15
contact@domainedecombet.com

by Combet



OBJECTIF BULLES

- Pétillant naturel sans sulfite ajouté
- Sémillon et mérille
- Refermentation naturelle en bouteilles
- Saveurs de miel, brioché et zest d'orange, avec une finale persistante



PANACHE ROSÉ

- Bergerac rosé sec
- Cabernet Sauvignon, merlot et mérille
- Frais, fruité, parfait pour l'été !



PANACHE ORANGE

- Vin orange
- Sémillon, Sauvignon gris
- Vendange manuelle
- Blanc sec de macération longue



PANACHE BLANC

- Bergerac blanc sec
- Sémillon, chenin et sauvignon blanc
- Vif et rafraîchissant



PANACHE ROUGE

- Bergerac rouge
- Merlot
- Un rouge léger, facile et à boire frais



PANACHE MOELLEUX

- Côtes de Bergerac blanc (moelleux)
- Sauvignon gris, sauvignon blanc
- Parfait équilibre entre vivacité et sucrésité



HESPERIDES

- Bergerac blanc sec
- Sauvignon blanc et chenin
- Vendange manuelle, macération pelliculaire
- Arômes de fruits à chair blanche (pêche, poire) et exotiques au nez, vivacité et gras en bouche



ANTHOCYANES

- Bergerac rouge
- Merlot (sans sulfite ajouté)
- Vendange manuelle
- Arômes de fruits rouges (cerise, framboise) au nez, douceur, croquant et légers tanins en bouche



INSOLITE

- Monbazillac moderne (vif et fruité)
- Sémillon et sauvignon gris
- Arômes de fruits jaunes et exotiques au nez, fraîcheur et douceur en bouche



Prémices

- Bergerac blanc sec
- Sauvignons, sémillon et chenin
- Vendange manuelle, vinification et élevage de 9 mois en barriques de 300 litres
- Arômes de fruits à chair blanche au nez, gras et vif en bouche, finale longue et élégante



Symbiose

- Côtes de Bergerac rouge
- Cabernet franc
- Vendange manuelle, vinification et élevage de 18 mois en barriques de 300 litres
- Arômes torréfiés, fruit rouges au nez, gras et vif en bouche, finale longue et élégante



Elixir

- Monbazillac
- Sémillon
- Élevage de 30 mois en barriques de 300 litres
- Un grand monbazillac, gourmand, complexe avec une belle longueur en bouche

		6	12	18	
	PANACHE BLANC PANACHE MOELLEUX PANACHE ROSÉ	 	11 €	10 €	9 €
	OBJECTIF BULLES Pétillant naturel blanc sec Sans sulfite ajouté	 			
	HESPERIDES Bergerac blanc	 	12 €	11 €	10 €
	ANTHOCYANES Bergerac rouge fruité Sans sulfite ajouté	 			
	INSOLITE Monbazillac moderne	 			
	<i>Prénices</i> Bergerac blanc Élevage barriques	 			
	<i>Symbiose</i> Bergerac rouge Élevage barrique	 	22 €	21 €	19 €
	<i>Elixir</i> Monbazillac Sélection grains nobles Élevage barrique 24 mois	 			
	SELECTION Monbazillac sélection grains nobles Élevage barrique 18 mois		16 €	15 €	14 €
	MONBAZILLAC D'EXCEPTION Sauvignon gris 2015 Aubaine 2017 (sans sulfite ajouté) Muscadelle 2020			25 €	



LE RANQUET

CONSERVERIE TRADITIONNELLE

LES PRODUITS		PRIX UNITAIRE	QUANTITÉ	TOTAL
LES VERRINES				
Foie gras de canard entier (**4 ans)	90 gr	13,50 €		
	130 gr	18,00 €		
	190 gr	25,00 €		
	300 gr	35,00 €		
Foie gras de canard entier au poivre (**4 ans)	190 gr	25,00 €		
LES MI-CUITS				
Monbazillac (*1 an au frigo)	190 gr	25,00 €		
	300 gr	35,00 €		
Nature (*1 an au frigo)	190 gr	25,00 €		
AUTOUR DU CANARD				
Rillettes de canard (**4 ans)	180 gr	6,00 €		
Rillettes de canard au foie gras (**4 ans)	180 gr	8,00 €		
Pâté périgourdin chaire de porc, foie gras*** (**4 ans)	190 gr	14,00 €		
Confit de 2 magrets (**4 ans)	550 gr	19,50 €		
Confit de 2 cuisses (**4 ans)	350 gr	12,00 €		
Cassoulet de canard*** (**4 ans)	750 gr	13,00 €		
Saucisses de canard lentilles*** (**4 ans)	750 gr	13,00 €		
Gésiers de canard x 5 (**4 ans)	220 gr	7,50 €		
Saucisson entier	200 gr	9,00 €		
Magret frais (*21 jours au frigo)	370 gr	8,50 €		
Magrets séchés fourrés au foie gras (*1 mois au frigo)	220 gr environ	18,00 €		
Magret séché tranché (*45 jours au frigo)	120 gr	8,00 €		
Figues fourrées au foie gras (*21 jours au frigo)	x 4	12,00 €		
AUTOUR DE L'OIE				
Foie gras d'oie entier (**4 ans)	190 gr	34,50 €		
Foie gras d'oie entier (**4 ans)	130 gr	24,00 €		
Cuisse d'oie confites x2 (**4 ans)	550 gr	16,00 €		
Rillettes d'oie (**4 ans)	180 gr	6,50 €		
Canards origine France. Produits 100% naturels sans additifs, colorants ni conservateurs.		TOTAL		

* Date Limite de Consommation (DLC) / ** Date de Durabilité Minimale (DDM) en fonction de la date de fabrication / *** Contient du porc

Nom / Prénom :

Adresse :

Code postal / Ville :

Tél. :

Mail :

Tarif 2024 applicable en France métropolitaine uniquement. Complétez le bon de commande et envoyez le par courrier avec le règlement par chèque à l'ordre et l'adresse indiqué ci dessous. Thomas Massoubre, 176 impasse paul valéry 24330 Boulazac / Tél. 06 26 02 63 63 / Mail. contact@leranquet.fr / Facebook. Le

Ranquet