

EDITION
2021

les **AMPÉLOFOLIES**
du Cabardès

TRUFFE & VIN

Sur un air d'Ampélo



PENNAUTIER // SAM 23 JAN.
MOUSSOULENS // DIM 24 JAN.

SAMEDI 23 JAN. // 18h30
PENNAUTIER // Théâtre Na Loba

« Istòrias », une pièce du théâtre TIO-La Rampe, sur un texte de Gérard Chevrolet, adapté en occitan par Alan Roch.

Participation libre, inscription obligatoire :

Tél // 04 68 25 19 78
Mail // ieo11@ieo-oc.org



L'association des Ampélofolies du Cabardès remercie les associations de Moussoulens (Comité des fêtes, Foyer-Socio-Culturel et Amicale des Retraités), le Club Léo Lagrange de Ventenac-Cabardès, Montolieu Village du Livre et des arts, Environnement Sports et Paysages, la FAOL et les Mairies d'Alzonne, Aragon, Montolieu, Raissac sur Lampy, Ventenac-Cabardès, Pennautier, Pezens et Saint-Martin le Vieil.

Association Ampélofolies du Cabardès
Tél : 04 68 24 96 63
ampelofoliesducabardes@live.fr
ampelofolies.over-blog.com
www.facebook.com/ampelofolies.moussoulens

DIMANCHE 24 JANVIER

MOUSSOULENS

De 9h à 17h

Terre de Vin & de Truffes

À NE PAS MANQUER

Contrôle des truffes

9h30 ouverture du grand marché aux truffes, vente en continu toute la journée

Visite du conservatoire trufficole

Vins du Cabardès

Vente de plateaux-repas (15€) truffés à emporter réservation au 06 88 86 39 50

Marché du terroir et artisans

Libraires

Bouilleur de cru

Animation pour les enfants : promenade à dos d'âne

Musique avec la fanfare Tarabastar

INFORMATIONS

Cette année la fête aura lieu uniquement place du Calcadis à Moussoulens.

Suite au contexte sanitaire, exposants limités.

**Entrée libre,
port du masque obligatoire,
respect des gestes barrières.**

Les Ampélofolies du Cabardès vous invitent à un voyage entre truffe et vin. Les vins du Cabardès se distinguent par cet assemblage singulier entre cépages atlantiques, en particulier cabernet et merlot qui apportent la vivacité des fruits rouges, et les cépages méditerranéens syrah, grenache qui amènent de la complexité à l'ensemble. Autour des vignobles du Cabardès, la truffe noire, présente dans nos garrigues, est un atout fabuleux pour sublimer les plats.