

Implanté à l'extrémité nord-est de l'AOC Languedoc, le terroir de Sommières est la seule zone de l'appellation entièrement située dans le département du Gard. Depuis 2011, le terroir est reconnu comme dénomination par l'INAO (Institut National de l'origine et de la qualité). Le vignoble côtoie les oliviers, la garrigue et les chênes truffiers.

20 caves particulières
2 caves coopératives
18 communes

Zone du terroir

Accroché aux contreforts des Cévennes et traversé par le fleuve Vidourle, le terroir forme un cercle de 20 kilomètres de diamètre à l'ouest de Nîmes. Il s'articule autour de Sommières, pôle économique et viticole.

Climat

Le terroir de Sommières bénéficie d'un climat méditerranéen à amplitude thermique marquée portant l'empreinte du mistral d'où il tire un ensoleillement exceptionnel. Il peut subir des remontées maritimes qui butent sur les Cévennes.

Type de sol

Les zones classées de « Sommières » sont constituées par des formations d'origine secondaire et tertiaire. On trouve des cailloutis sur calcaires durs, des calcaires tendres, des sols marneux, des éboulis et des argiles à silex.

L'encépagement

Les VINS ROUGES peuvent provenir des cinq cépages suivants : syrah N, grenache N, mourvèdre N, carignan N et cinsault N avec au minimum 15 mois d'élevage.

L'encépagement s'organise autour de la syrah N et du grenache N (50 % minimum ensemble).

Les vins rouges

Ils présentent une belle couleur pourpre à grenat foncé. Leur nez est complexe. On retrouve souvent des arômes dominants de fruits rouges (cerise, fraise, mûre, prune...) associés à des notes de garrigue, d'épices, de réglisse et de vanille. En bouche, ces vins sont concentrés avec des tanins bien enrobés. Ils possèdent beaucoup de gras et de rondeur tout en conservant une certaine souplesse.

RENDEZ-VOUS DE L'ÉTÉ

LES ESTIVALES DE SOMMIÈRES

Marché vigneron installé au coeur de la cité médiévale tous les lundis soir de l'été avec dégustations de vins et de produits régionaux.

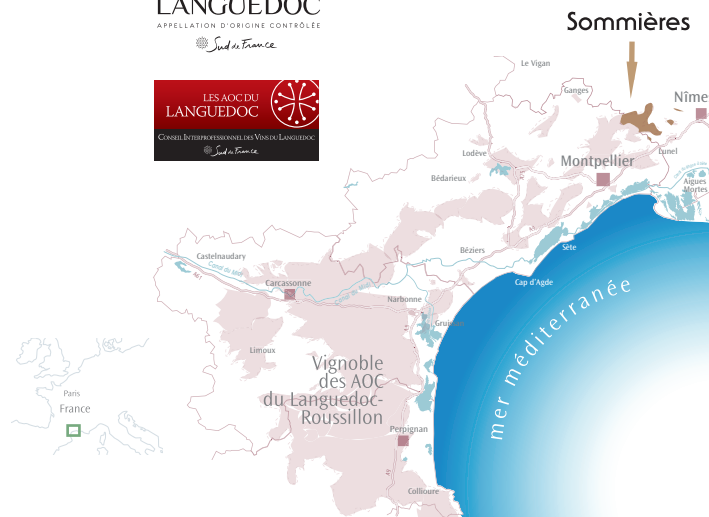
VINUM Tous les ans, le 15 août, rendez-vous avec les vignerons au Salon des vins VINUM, à l'esplanade de Sommières, pour découvrir et acheter les vins du terroir de Sommières.

Les vignerons du Terroir Sommières sont aussi partenaires en juillet du festival de musique **JAZZ A JUNAS**.



SYNDICAT DU TERROIR SOMMIÈRES
Syndicat AOC Languedoc
Mas de Saporta - CS 30 030 - 34 973 Lattes Cedex
Port. 06 95 16 94 06 - Tél. 04 67 06 04 44
terroirdesommières@hotmail.fr
www.terroir-de-sommières-en-languedoc.com
www.coteaux-languedoc.com

Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc
6 place des Jacobins - BP 221 - 11102 Narbonne Cedex
Tél. 04 68 90 38 30
www.languedoc-wines.com



LEBOUT - Ilographisme.fr - Photos : Marc Medeviel, Gilles Deschamps, Agnès Lescombes, l'Office de Tourisme de Sommières, Gabrielle Salom.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Sommières



La vigne et le vin,
une tradition
depuis l'Antiquité

AOC Languedoc
- Sommières



ASPERES

1 Mas des Cabres
Florent Boutin
12, Le Plan
Tél. 06 23 68 14 24
masdescabres@hotmail.fr
www.masdescabres.com

2 Mas Granier - Mas Montel
Dominique et Jean-Philippe Granier
2, chemin du Mas Montel
Tél. 04 66 80 01 21
montel@wanadoo.fr
www.masmontel.fr

AUJARGUES

3 Domaine Vallat d'Ezort
Frédéric Martin
2A avenue des Cévennes
Tél. 06 28 33 06 38
vallat.dezort@sfr.fr

CALVISSON

4 Domaine de l'Escattes
Dominique et François Robelin
2300 route de St Etienne d'Escattes
Tél. 04 66 01 40 58
snc.robelin@wanadoo.fr
www.escattes.com

CARNAS

5 Domaine de Sigalière
Marie Pêcheur
La Carnassière
Tél. 06 63 01 39 90
marie.vins.sigaliere@gmail.com
www.vinsigaliere.com

CRESPIAN

6 Domaine des Sauvaire
Sylvie et Hervé Sauvaire
165, chemin du Mas de Reilhe
Tél. 04 66 77 89 71
herve@domaine-sauvaire.com
www.domaine-sauvaire.fr

7 Les Vignerons d'Eleins
Christophe Arnal et Frédéric Ortuno
Tél. 04 66 77 81 87
lescoteauxdelacourme@wanadoo.fr
www.lescoteauxdelacourme.com

MUS

8 Domaine Pibarot
Philippe Pibarot
429 rue du Pont Neuf
Tél. 04 66 53 36 35
domaine.pibarot@wanadoo.fr

NIMES

9 Domaine Guillaume Armand
Guillaume Armand
Tél. 06 52 45 78 88
domaineguillaumearmand@gmail.com
domaineguillaumearmand.over-blog.com

10 Mas de la Barben
Hermann Père et Fils
Route de Sauve
Tél. 04 66 81 15 88
masdelabarben@wanadoo.fr
www.masdelabarben.com

11 Mas Lau
Laurent Baniol
Tél. 06 12 04 40 25
maslau@gmx.fr

QUISSAC

12 Domaine Les Bruyères
Christophe Combaluzier
562 chemin du Château d'eau
Tél. 06 81 37 95 79
c.combaluz@wanadoo.fr
www.domaine-les-bruyeres.fr

SALINELLES

13 Château La Clotte Fontane
Maryline Pagès
Route de Lecques
Tél. 04 66 80 06 09
clotte@club-internet.fr

SERIGNAC

14 Domaine Leyris-Mazière
Odile et Gilles Leyris
D999 route de Nîmes
Tél. 06 11 35 74 21
gilles.leyris@wanadoo.fr
www.domaineleyrismaziere.com

SOMMIÈRES

15 Château l'Argentier
Elisabeth et François Jourdan
Route du Petit Galargues
Tél. 04 66 80 98 66
contact@chateauargentier.fr
www.chateauargentier.fr

16 Domaine Costes Cirgues
Béatrice Althoff
1531 route d'Aubais
Tél. 06 77 14 09 69
costescirgues@gmail.com
www.costes-cirgues.com

17 Domaine de Massereau

Arnaud Freychet
1990 route d'Aubais
Tél. 06 62 25 82 50
vin@massereau.com
www.massereau.com

18 Les Vignerons du Sommiérois

Christian Jeanjean
2 rue de l'Arnède
Tél. 04 66 80 03 31
charlotte.d@les-vignerons-du-sommierois.com
www.les-vignerons-du-sommierois.com

SOUVIGNARGUES

19 Domaine Fortuné
Robert Gilbert
11 rue des Aires
Tél. 06 82 34 58 70
domaine.fortune@gmail.com

20 Les Puechs du Grès
Laure Mathieu
198 chemin du Grès
Tél. 06 85 55 86 99
michel.mathieu9@wanadoo.fr
www.puechsdugres.com

ST CLEMENT

21 Domaine de Trépailoup
Laurent et Rémi Vandôme
Rue du Moulin d'huile
Tél. 04 66 77 48 39
trepailoup@gmail.com
www.domainetrepailoup.com

VIC LE FESC

22 Mas Mourières
Solange et Eric Bouet
Tél. 04 66 77 87 13 / 06 14 15 77 07
bouet.eric@wanadoo.fr
www.mas-mourieres.com

