



## Comment nous rencontrer ?



**L**es groseilles et cassis récoltés séparément sont pressés comme du raisin pour libérer un jus fruité qui est vinifié en cuves et barriques.

Les fermentés de fruits sont soutirés, filtrés et conditionnés en bouteilles pour vous offrir les Rubis, véritables nectars de fruits rouges qui émerveillent les palais les plus délicats



**L**e cassissier, arbuste à grandes feuilles découpées dégage un arôme puissant caractéristique de la plante.

Ses fruits sont rassemblés en grappes de grains sphériques à peau noire tachetée de lenticelles, avec, à leur sommet, une pointe formée par le reste des sépales de la fleur.



## Domaine des Rubis

Jean-Michel Rousselle  
agriculteur - 52210 Bugnières  
Tél. 03 25 31 00 95 - Fax 03 25 31 76 74  
E-mail : domainedesrubis@wanadoo.fr

# Domaine des Rubis



*Perles rouges du terroir...  
... Bijoux de la table*

# Différentes présentations...



...pour le bonheur de la table et le plaisir d'offrir !

**O**riginaire de l'Europe du Nord, le groseillier à grappe ou castillier du genre botanique *Ribes*, s'est développé de longue date dans l'est de la France et notamment en Meuse et sur les terres calcaires de la Haute-Marne pour donner des fruits savoureux consommés frais ou en gelée, en desserts, vins et liqueurs.



**C**ultivés en ligne comme la vigne, sur des coteaux ensoleillés, les arbustes sans épines buissonnent d'un mètre vingt à un mètre cinquante de hauteur. Ils donnent en avril des fleurs autofécondes en grappes pendantes qui produisent des baies juteuses à la couleur rubis, aux pépins dorés, récoltées à la mi-juillet.



\* « Rubis de groseilles » proposé en bouteilles « flûte » 37,5 cl, 75 cl et 150 cl (magnum).

\* « Rubis de cassis » proposé en bouteilles « flûte » 75 cl. Conditionnement en valisette de 3 et cartons de 6, 12 bouteilles. Boîtages, coffrets bois et carton pour assortiment de bouteilles. Coffret « Dégustation » et Coffret « Gourmand » sur demande. (bouteilles de Rubis, accompagnées d'accessoires de dégustation ou spécialités gourmandes).

\* Fermenté de fruits conservé couché, à l'abri de la lumière, à température de cave. Servir frais de 5 à 8° C mais non glacé, de préférence dans des verres à pied.

À consommer en apéritif ou en cocktail. Au cours d'un repas : sur le foie gras, une terrine de volaille, une viande cuisinée, un gibier ou un dessert léger.