

ARMAGNAC EN FÊTE

Labastide d'Armagnac

INFOS & RÉSERVATIONS
TEL. 05 58 44 67 56



25 & 26 OCTOBRE 2014



© Conception et Impression Services communication de la CCLLA - Crédits photo Alain DOUVAT - Ne pas jeter sur la voie publique - Labastide d'Armagnac - Photo de la Bastide d'Armagnac - Armagnac.com

Le programme

De nombreuses animations pour tous
tout au long du week-end

À déguster
absolument !
avec modération...
et avec goût !

Samedi 25 et Dimanche 26 octobre 2014

■ Samedi 25 octobre

■ ■ ■ ■ La matinée

10H00 Allumage de l'alambic - Marché aux Armagnacs & Flocs de Gascogne
Découverte des pôles de dégustation : Producteurs d'Armagnac, producteurs
Fermiers, animations cuisine, tonnelier...

Découverte des Sites Remarquables du Goût France & producteurs Italiens «Cittaslow»

10H00 / 18H00 Au Temple des Bastides : Parcours sensoriel «le sens du goût»

11H45 Apéritif en musique

12H15 Déjeuner «vigneron» au Foyer (salle chauffée et places assises) ou sur la place

18€ (réservations conseillées) Pour toute réservation payée avant le 31 août 2014 tarif préférentiel 17€

■ ■ ■ ■ L'après-midi

à partir de 14H00 Initiation au jeu de quilles, à la Course Landaise, balade à poney...

15H45 Vendanges «Royales»

16H15 Intronsisations de personnalités à la Confrérie de l'Escoubade

Arrivée du Bourret et «Brûlot»

■ ■ ■ ■ La soirée

19H30 Buffet de fin de vendanges au Foyer (salle chauffée et places assises)

Un dîner original & convivial à composer vous-même !

■ Dimanche 26 octobre

■ ■ ■ ■ La matinée

Même programme en matinée que la veille

11H00 Messe de l'Armagnac en Fête animée par la Mayoral

12H15 Déjeuner «campagnard» au Foyer (salle chauffée et places assises) ou sur la place

18€ (réservations conseillées) Pour toute réservation payée avant le 31 août 2014 tarif préférentiel 17€

■ ■ ■ ■ L'après-midi

à partir de 14H00 Initiation au jeu de quilles, à la Course Landaise, balade à poney...

16H45 Remise des prix des Armagnac Landais par la Chambre d'Agriculture des Landes

17H00 Départ de la flamme de l'Armagnac



Le Floc de Gascogne



Un savoir-faire de vigneron

Apéritif léger et fruité, le Floc de Gascogne est né d'une recette de cinq siècles qui marie deux tiers de jus de raisin frais et un tiers d'Armagnac. Le Floc de Gascogne, AOC depuis 1990, est issu du même terroir que l'Armagnac.

Ici, plus qu'ailleurs, l'histoire, la géographie & la passion des Hommes ont su donner naissance à des produits authentiques, naturels & contemporains.

L'Armagnac



L'Armagnac est la plus ancienne eau-de-vie de vin produite dans le Sud-Ouest de la France, au cœur de la Gascogne. Elle est obtenue par la distillation de vin blanc dans un alambic armagnacais et mise en vieillissement de longues années en fûts de chêne avant d'être commercialisée. Elle est proposée en assemblages, ou spécificité armagnacaise, en millésimes. Les terroirs de l'Armagnac ainsi que sa méthode d'élaboration répondent aux règles définies par l'Appellation d'origine Contrôlée obtenue par cette eau-de-vie dès 1936.

Avant tout, l'Armagnac est un produit artisanal, élaboré en petite quantité par des vignerons et des artisans éleveurs (négociants) porteurs du savoir-faire ancien. La diversité des terroirs, des cépages, donnent à cette eau-de-vie une personnalité riche, diversifiée, proche de la nature et des hommes qui la font.

Infos & réservations

Office de Tourisme des Landes d'Armagnac

tél. 05 58 44 67 56

Conception / impression maquette :
Service Communication de la Communauté de
Communes des Landes d'Armagnac
Crédits photos : Alain DOVIFAT
Ne pas jeter sur la voie publique