

BASSOUES

L'Escoubasso du Domaine de Bilé

LA FETE DE LA FIN DES VENDANGES

A L'OCCASION DU FASCINANT

WEEK END VIGNOBLES ET DÉCOUVERTES

Du jeudi 15 au dimanche 18 octobre
de 9h à 19h

- Visites guidées avec les vignerons
dans le vignoble et les chais de vinification pour
déguster le vin nouveau.



- Location de vélos électriques sur
réservation pour découvrir le domaine et la
campagne environnante.



- Découverte des expositions de
peintures et céramiques d'artistes locaux.



- Tous les jours entre 16h et 19h un
producteur partenaire différent dont les produits
sont présents dans la



boutique sera mis à l'honneur

- Tarifs promotionnels,
Présentation des coffrets cadeaux.

3

DOMAINE DE

BILÉ

FAMILLE DELLA VEDOVE
VIGNERONS RÉCOLTANTS
www.domaine-de-bile.com

VINS IGP CÔTES DE GASCOGNE
FLOC DE GASCOGNE - ARMAGNAC



les bons
crus
D'ARTAGNAN

les tables du gers



Samedi 17 octobre et dimanche 18 octobre à partir de 12h

Trois Restaurateurs Tables du Gers situés à proximité du Domaine de Bilé s'associent pour un week-end en créant des Accords Mets & Vins servis et dégustés au Domaine de Bilé :



- Apéritif Floc de Gascogne blanc ou rosé
- Terrine de bœuf au vin rouge façon bourguignonne, champignons et pistaches du **chef Wilson du Restaurant Betty Beef (Mascaras)** & Un Vin IGP Côtes de Gascogne Rouge Vendanges Mains
- Une caille farcie au foie gras et raisins, sauce vin blanc du **chef Thibault de l'Auberge La Baquère (Préneron)** & Un Vin IGP Côtes de Gascogne Collection des 3 Mousquetaires Blanc sec
- La croustade aux pommes flambée à l'Armagnac de Bilé du **chef René du Relais du Bastidou (Beaumarchès)** & Un Armagnac Millésime 2009

TARIF TOUT COMPRIS 25 € / personne

RÉSERVATIONS INDISPENSABLES AVANT

LE VENDREDI 16 OCTOBRE AU SOIR AU 06 12 86 01 97

Domaine de Bilé 32320 BASSOUES www.domaine-de-bile.com

