

# 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](http://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](http://www.domaine-de-bile.com)

