

ARMAGNAC EN FÊTE

Labastide d'Armagnac

INFOS & RÉSERVATIONS
TÉL. 05 58 44 67 56



25 & 26 OCTOBRE 2014

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 et ouverture du Marché aux Armagnacs et Flocs de Gascogne

10H00 / 18H00 Découverte des pôles de dégustation : Producteurs d'Armagnac, producteurs Fermiers, tonnelier, parcours sensoriel

11H00 / 12H00 Maquillage des enfants

11H30 Apéritif en musique

12H30 DÉJEUNER «VIGNERON» au Foyer (salle chauffée et places assises) ou sur la place

18€ Résa conseillée - Pour toute réservation payée avant le 6 octobre 2014 tarif préférentiel 17€

► L'après-midi

à partir de 14H30 Initiation au jeu de quilles, balades à poney, démonstration de cuisine à l'armagnac...

15H00 Vendanges «Royales» et dégustation du bourret

15H30 Intronisations de personnalités à la Confrérie de l'Escoubade

17H00 Démonstration de Course Landaise - «Brûlot» en musique

► En soirée

18H30 Visite aux flambeaux

20H00 DINER DE FIN DE VENDANGES au Foyer (salle chauffée et places assises) 22€ Résa conseillée

Dimanche 26 octobre

► La matinée

Même programme que le samedi

12H00 Remise des trophées de la Course Landaise

12H30 DÉJEUNER «CAMPAGNARD» au Foyer (salle chauffée et places assises) ou sur la place

18€ Résa conseillée - Pour toute réservation payée avant le 6 octobre 2014 tarif préférentiel 17€

► L'après-midi

à partir de 14H00 Visite commentée de Labastide, initiation au jeu de quilles, balades à poney, démonstration de cuisine à l'armagnac...

16H30 Remise des prix des Armagnacs Landais par la Chambre d'Agriculture des Landes

17H00 Démonstration de Course Landaise

«Brûlot» en musique et 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 coeur 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