

Nogaro – La Cave reçoit ses partenaires à la distillerie

Repas gascon et...brûlot obligé



Nogaro – La Cave reçoit ses partenaires à la distillerie

Le 27 novembre, la CPR HDM (Cave coopérative des producteurs réunis Les Hauts de Monrouge) recevait ses partenaires et clients pour un déjeuner gascon de 80 personnes. Donc, repas gascon... et brûlot obligé. D'autant plus que le repas a lieu dans la superbe distillerie avec ses alambics Athos, Porthos et Aramis surveillés par le buste de d'Artagnan.

Avant l'apéritif, les invités ont pu visiter les installations et déguster le vin nouveau : un blanc de colombard et de sauvignon et un rosé.

Patrick Farbos, président de la Cave, dit quelques mots de bienvenue. Puis il évoque l'avenir de la Cave avec confiance. De nouveaux adhérents ont adhéré cette année à la CPR, ce qui a donné un volume de raisin récolté supérieur à celui de l'année passée. La récolte a donc été bonne.

Au plan commercial, les ventes en France sont stables, chez les cavistes, hôtels restaurants et dans les grandes surfaces. Mais l'effort s'oriente vers les régions qui ne sont pas encore clientes.

À l'export, de nouveaux territoires s'ouvrent, notamment dans les pays baltes.

Enfin, des projets de développement sont en cours d'étude sur le site de la Cave.



Patrick Farbos au milieu des invités ; à gauche Christian Peyret, maire de Nogaro



Un groupe de joyeux convives de Dax



Le brûlot se prépare



en gros plan



Une dame se lance



Une autre...



Pendant ce temps la blanche d'armagnac coule doucement...



Allocution de Patrick Farbos ; à gauche, Christian Peyret