

Portes ouvertes au domaine de Bilé

Au pied de l'alambic



Portes ouvertes au domaine de Bilé

Le domaine de Bilé, à Bassoues, ouvre ses portes au public durant 4 jours, les 11, 12, 13 et 14 novembre prochains, de 9h à 19h, à l'occasion de la distillation.

Dès le jeudi 11, on profitera de visites guidées du domaine et de dégustation gratuites des productions du cru: eaux de vie et armagnacs millésimés, flocs de Gascogne et vins des Cotes de Gascogne. Dans les salons, Joëlle Krupa expose ses peintures, Perry Taylor présente ses dessins humoristiques et on pourra admirer les céramiques de Sophie Destours et Véronique Newman. La boutique, avec ses produits du terroir et ses produits d'épicerie fine, sera ouverte.

Mais le point d'orgue, c'est au pied de l'alambic qu'il se jouera, le vendredi 12 à partir de 18h30 où un apéritif suivi d'un repas gourmand concocté par Alto, traiteur, agaceront les papilles des convives. La soirée sera animée par Monsieur Greg, l'homme orchestre. La soirée repas-concert est proposée au prix de 38€ par personne. Les places étant limitées, il est prudent de réserver avant le 7 novembre.

Le samedi 13 à partir de 18h30, c'est un apéritif buffet-tapas qui est proposé. Avec Manon de "Noste Marat", chacun composera son assiette de charcuteries, fromages et desserts, et le tout en musique autour de l'alambic. La réservation est conseillée.

Enfin, dès 13h le dimanche 14, ce sont des accords mets et vins proposés par le chef Thibault de l'auberge de la Baquère que l'on dégustera au prix de 25€. Là encore, les places sont limitées et il est conseillé de réserver avant le 11 novembre.

Et puis, pour digérer toutes ses bonnes choses, le public aura l'occasion de visiter la petite bastide de Bassoues avec son donjon, sa halle, sa basilique et ses maisons pittoresques.

Pour réserver ou obtenir des renseignements, il faudra joindre Marie Claude au 0612860197 ou Lise au 0613082591.



Ambiance garantie



Chacun pourra s'y essayer