

Distillation au Domaine de la Tuilerie



Distillation au Domaine de la Tuilerie

Vendredi 12, samedi 13 et dimanche 14 novembre, de 14 à 19 heures, à l'occasion de la distillation du Millésime 2021, le Domaine familial de la Tuilerie ouvre ses portes au public.

Colette Remazeilles, la maîtresse des lieux, précise la motivation qui l'anime et qui exceptionnellement a entraîné que les dates de distillation soient avancées :

« Suite aux gelées de ce printemps, la récolte a été très faible et nous oblige donc à distiller dès ce mois de novembre afin de préserver au mieux la qualité du vin. Nous distillerons donc ces jours-là. Après les vendanges, le vin de distillation est élaboré de manière traditionnelle et 100 % naturelle. C'est avec un magnifique alambic armagnacais modèle Ortès 1949 que j'ai acquis à Mézin, que se réalise la distillation. »

Le petit Domaine de la Tuilerie, est situé au cœur du Bas-Armagnac, à la limite du Gers et des Landes, il accueille tout au long de l'année les amateurs de saveurs gustatives et artistiques.

À la Tuilerie, avec Colette et Jean-Louis, tous les ans, dans un cadre rustique, les personnes partagent et savourent de très bons moments chaleureux au pied de l'alambic.

Le duo du Domaine, entraîne à sa suite les visiteurs pour partager avec eux la magie de l'alambic, qui transforme, goutte après goutte, le vin blanc de la propriété en eau de vie florale et fruitée.

Ces partages simples et authentiques, offrent évidemment des saveurs uniques autour du brûlot, et des dégustations rares dans le chai centenaire.

C'est aussi l'occasion pour le public de découvrir les peintures de Colette Remazeilles.

Contact : 05 62 09 65 19 ou 06 31 58 80 83 ou coletteremazeilles@orange.fr