

Les Vignerons Flingueurs sont de retour

INVITATION DÉGUSTATION

DOMAINE DE LA HAILLE
À MONTRÉAL DU GERS
LES 25 ET 26 JUIN
DE 10H À 19H

DES VIGNERONS FLINGUEURS

AVEC LES VIGNERONS FLINGUEURS

Dégustation à cinq coups : Alsace, Fronsac, Armagnac, Bourgogne, Gigondas.
Venez découvrir le plaisir de déguster des vins calibrés.
Venez partager un moment d'exception en compagnie de vignerons francs tireurs.
Ambiance carabinée, découverte de productions à l'impact aromatique détonnant.
Cinq domaines ciblés uniquement pour votre plaisir.
Rendez vous au Domaine de la Haille : 32250 Montréal du Gers - 06 77 11 08 37

REPAS CÔTES À L'OS LES MIDIS SUR RÉSERVATION

APPROUVÉ PAR LE PARTI DES CAMARADES VIGNERONS INDÉPENDANTS

Les Vignerons Flingueurs sont de retour

Samedi 25 et dimanche 26 juin, au Domaine de la Haille, les festivités gustatives reprennent avec naturellement la présence de l'excellente équipe de vignerons qui compose « Les Vignerons Flingueurs ».

Le public aura certainement plaisir à retrouver et à déguster gratuitement les vins de cinq régions de France.

Les personnes sont conviées à découvrir les produits du domaine et des Vignerons flingueurs. Ces derniers sont 5 vignerons qui représentent 16 appellations.

Jean-Luc Lapeyre : Domaine de la Haille, appellation Côtes de Gascogne, Armagnac et Floc de Gascogne

Thierry Gaudrie : Château Villars, appellation Fronsac

Éric Casimir : Domaine Gérard Metz, appellation Alsace, Alsace Grand Crus, Crémant d'Alsace

Philippe Bouteiller : Château de Montmirail, appellation Vacqueyras, Gigondas, Côtes du Rhône et IGP Vaucluse

Jean-Luc Tissier : Domaine des Crais, appellation Macon Fuissé, St Véran, Beaujolais Village, Juliéna, Chiroubles, Morgon, Crémant de Bourgogne

L'entrée est évidemment libre.

Le public pourra se restaurer avec le repas de midi du samedi et du dimanche (sur réservation).

Le repas Côte à l'os est à 27 euros par personne.

Les réservations aux repas peuvent se faire au 06 77 11 08 37 ou par Mail : lahaille@orange.fr