

Portes ouvertes aux Châteaux Bouscassé et Montus , rendez vous des icônes

Elles auront lieu les 21 et 22 novembre



Portes ouvertes aux Châteaux Bouscassé et Montus , rendez vous des icônes

Alain et Laurence Brumont et leur équipe sont ravis de vous recevoir et partager un week end de découvertes et de convivialité les 21 et 22 novembre : visites commentées, dégustations de vins d'exception et ventes spéciales Portes Ouvertes. Portes ouvertes Au Château Bouscassé : Visite du premier Chai souterrain d'élevage du Madiran dessiné par Edmond Lay, architecte de renom et des jardins philosophiques. Château Montus : Visite de la cathédrale du Tannat et du Chai d'élevage. Château Montus monument enregistré aux Monuments Historiques. Le Samedi Dégustations Verticales de Bouscassé Vieilles Vignes : Découvrez cette cuvée haut de gamme et laissez vous charmer par l'Intensité de ce 100% Tannat au travers de 5 millésimes. Dégustations à : 11h et 15h – Gratuit, places limitées, durée 45 min. Déjeuner à la table Bouscassé : «La Noire d'Astarac-Bigorre» sera à l'honneur pour ce déjeuner au Château, avec des recettes signées par les chefs Bernard Bach, Philippe Piton et Vincent Casassus. En partenariat avec La Ronde des Mousquetaires et les Tables du Gers. Rencontre avec le chef Gersois étoilé Bernard Bach, durant le déjeuner. Déjeuner à 13h – Entrée, Plat, Dessert et 5 vins, 30€ / personne, sur réservation. Le Dimanche Dégustations Verticales de Bouscassé Vieilles Vignes : Découvrez cette cuvée haut de gamme et laissez vous charmer par l'Intensité de ce 100% Tannat au travers de 5 millésimes. Dégustations à : 11h et 15h – Gratuit, places limitées, durée 45 min. Déjeuner à la table Bouscassé : «La Noire d'Astarac-Bigorre» sera à l'honneur pour ce déjeuner au Château, avec des recettes signées par les chefs Bernard Bach, Philippe Piton et Vincent Casassus. En partenariat avec La Ronde des Mousquetaires et les Tables du Gers. Déjeuner à 13h – Entrée, Plat, Dessert et 5 vins, 30€ /personne. Atelier culinaire « La Noire d'Astarac-Bigorre» . Portes ouvertes Au Château Montus. Rendez-vous des Icônes Alain Brumont a le plaisir de vous inviter au «Rendez-Vous des Icônes», événement exceptionnel qui se déroulera le Samedi 21 novembre 2015 au Château Montus à 11h. Trois grands vins d'Alain Brumont face à sept Icônes mondiaux seront sélectionnés par la célèbre critique vin et gastronomie Karine Valentin, (Cuisine et Vins de France) pour cette dégustation à l'aveugle. Un rendez-vous unique qui réunira les professionnels de la sommellerie et les néophytes autour d'une dégustation de vins hors-normes. Places limitées sur inscription, 70€/personne Samedi au Château Montus... Le Samedi et Le Dimanche Dégustations Verticales de La Tyre : Découvrez ce Vin Icône, classé au côté des plus grands vins du Monde, au travers d'une dégustation de 10 millésimes. Dégustations à : 10h, 11h, 12h, 15h – Gratuit, places limitées, durée 45 min. Déjeuner au Château Montus : Un déjeuner gastronomique «Trio en Goût Majeur» : «Les vins d' Alain Brumont, le Noir de Bigorre, le caviar et les esturgeons de l'Adour. Ce trio interprète la partition de l'hyper-qualité pour les plus grandes tables étoilées de la planète, pour les amateurs les plus éclairés d'une gastronomie sans artifice», Michel Cardoze. Déjeuner à 13h – Entrée, Plat, Dessert et 5 vins, 40€ /personne. Concert des 5 sens : Le duo piano-violon marié aux vins de Château Montus, vous feront vivre une expérience sensorielle unique, dans le silence et dans le cadre exceptionnel de la Cathédrale du Tannat et du Chai d'élevage. En partenariat avec le festival Musique en Madiran. Concert à 15h – Gratuit, places limitées, durée 1 heure. Coupon-Réponse Rendez vous des Icônes : Le Samedi 21 novembre à 11h Nb de participants : x 70€ = € Déjeuner Portes Ouvertes au Château Montus : Le Samedi 21 novembre à 13h Nb de repas : x 40€ = € Le Dimanche 22 novembre à 13h Nb de repas : x 40€ = € Déjeuner Portes Ouvertes à la table Bouscassé : Le Samedi 21 novembre à 13h Nb de repas : x 30€ = € Le Dimanche 22 novembre à 13h Nb de repas : x 30€ = € Château Bouscassé Château Montus Total de vos réservations € Nom: Prénom : Adresse: Code Postal: Ville: Email: Téléphone: Réservations à envoyer avant le 6 Novembre 2015 au Château Bouscassé. Règlement par Chèque à la commande à l'ordre des Vignobles Brumont

Marcel Lavedan



Le chai souterrain de Bouscassé



Un superbe chai de Château Montus



Château Bouscassé, d'ici est partie l'aventure humaine



L'emblématique "La Tyre"



La vigne Menhir , devant la taille de celui ci on comprend le nom donné