

Le Domaine Haut Marin - Ménard a distillé



Le Domaine Haut Marin - Ménard a distillé

Depuis 1920, le Domaine Haut Marin – Ménard distille. C'est une histoire de famille qui se transmet depuis 4 générations.

2 cépages sont principalement distillés : le Baco et l'Ugni Blanc sur un terroir de sables fauves en Bas Armagnac.

Aujourd'hui la plus vieille eau de vie AOC Armagnac à la vente est le millésime 1973.

Un savoir faire récompensé lors de l'édition 2023 des Talents de l'Armagnac à Eauze par une médaille d'argent sur le millésime 2000.

L'alambic acheté en 1947 et qui fonctionne au feu de bois fait encore ses preuves car le domaine Haut Marin – Ménard a récemment distillé.



Un week end festif était organisé à cette occasion par l' équipe sur Mouchan avec plusieurs animations réservées aux convives :

- Une visite guidée de l'écomusée « Les Coteaux du Moulin »

800m2 d'exposition d'outils viti-vinicole. Une collection de 4 siècles d'histoires viticoles en Gascogne rassemblée par Mr André Dauzère.



- Un cocktail de bienvenue à l'Armagnac suivi de 2 repas préparés par les Traiteurs Gascons à Nogaro (famille Tarbes) accompagnés d'un accord vins et armagnacs. C'est une centaine de personnes qui ont profité de ce week end divertissant.

Le traditionnel brûlot a clôturé ses deux festins en laissant un souvenir mémorable aux convives ainsi que le bar aux Armagnacs proposés en digestif.



Sans oublier la vente des vins IGP Côtes de Gascogne et AOC Armagnac du domaine.

Le Domaine tient à remercier Monsieur le Député et Conseiller Régional David TAUPIAC pour sa présence à ses côtés, son écoute sur les problématiques du territoire et les échanges qu'il a pu avoir avec les membres de l'entreprise familiale.



Du 15 au 17 décembre, le Domaine Haut Marin – Ménard sera présent pour la première fois sur le Salon Régional au parc des expositions MEETT Toulouse.

Venez découvrir et déguster leurs produits sur le stand n°127 dans le Hall 1. N'oubliez pas vos cadeaux et repas de fin d'année !

Le Domaine Haut Marin – Ménard vous reçoit tout au long de l'année sur Gondrin sur son caveau de vente.

