BRUMONT

Portes Ouvertes

21 - 22 Novembre 2015

Château Montus
&
Château Bouscassé

Icône du Sud-Ouest

Portes ouvertes

Au Château Bouscassé

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 au Château 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» :
Animé par le chef Gersois Vincent Casassus
en partenariat avec la Ronde des Mousquetaires.
Atelier à 15h - Gratuit, places limitées, durée 45 min.

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.*

Portes ouvertes

Au Château Montus

Le Samedi & 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.

Rendez-vous des Icônes

Samedi au Château Montus…

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

Coupon-Réponse

Château Montus

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€ = ... €

Château Bouscassé

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€ = ... €

Réservations à envoyer avant le 6 Novembre 2015 au Château Bouscassé. Règlement par Chèque à la commande à l'ordre des Vignobles Brumont.

Total de vos réservations ..... €

NOM :

PRENOM :

ADRESSE:

CODE POSTAL: VILLE:

EMAIL:

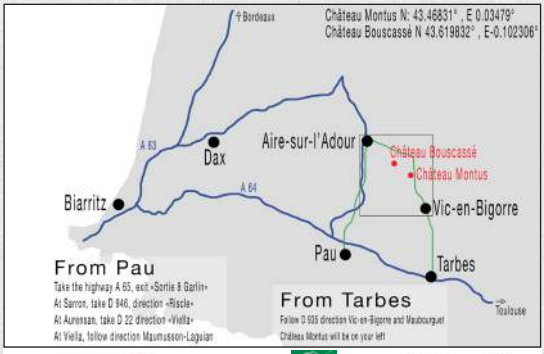
TELEPHONE:

BRUMONT

Château Bouscassé
32400 Maumusson-Laguian

Château Montus
65700 Castelnau-Rivière-Basse

Tél. +33 (0)5 62 69 74 67
Fax +33 (0)5 62 69 70 46
Site internet : www.brumont.fr
Email : contact@brumont.fr



Impression : Imp Moderne (Lons) 05 59 132 132 - V-15-09-0023