

L'ARMAGNAC DANS TOUS SES ÉTATS

Notre région est réputée pour ses traditions viticoles et ses spécialités culinaires.

Le temps d'un week-end, venez distiller votre propre armagnac, faire les assemblages et repartez avec une bouteille personnalisée à

169€ /pers.
3 jours/2 nuits
140 km

Jour 1 : Arrivée et installation dans l'après-midi. Cocktail de bienvenue et présentation du séjour. Dîner et nuit au Relais du Moulin Neuf.

Jour 2 : *Matin* Balade commentée de Condom, magnifique village gersois où fut tourné le célèbre film "Le bonheur est dans le pré". Vous terminerez par la visite du musée de l'Armagnac : dans les anciennes écuries de l'évêché, avec des charpentes du XVII^e siècle, le musée est dédié à l'eau-de-vie, il possède un pressoir en poutre de 18 tonnes.

Avant le déjeuner, le domaine Ryst-Dupeyron vous accueille dans ses chais pour une initiation à la dégustation et à la fabrication de l'Armagnac. Vos papilles s'émousseront au goût et à l'odeur de l'Armagnac, "l'eau de vie des Dieux". Chacun jouera les apprentis œnologues afin de décrocher le "brevet de dégustateur", distillera avec un mini alambic et assemblera son propre armagnac.

Déjeuner gastronomique au domaine autour de l'alambic.

Après-midi Conte de l'histoire de Saint-Puy, du Château et du Maréchal de Monluc (XVI^e siècle), avant de participer à la dégustation des vins de Monluc et du Pousse-Rapière, apéritif à base de vin fou !

Dîner et nuit au Relais du Moulin Neuf.

Jour 3 : *Matin* Votre week-end gastronomique se prolonge par une visite gourmande chez un éleveur de canard gras dans une ferme traditionnelle des Landes. Mme Thollon Pommerol vous fera découvrir son métier, sa passion, et les secrets de la réussite d'un bon foie gras !

Saviez-vous que la musique permet aux canards de produire un foie gras de qualité ?

Déjeuner au Relais du Moulin Neuf.

Après-midi Autre spécialité du Lot et Garonne : le pruneau. Vous le dégusterez sous toutes ses formes au cours de la visite d'une pruniculture chez un producteur de la vallée de la Garonne qui utilise une méthode naturelle de conservation.

Au programme : visite commentée et dégustation de pruneaux, de liqueur de prunes et du cocktail Agenais.

Départ vers 16h.

Le plus du Relais : Un accompagnateur pour les journées 2 et 3. Chacun repartira avec le brevet de dégustateur et **une bouteille d'armagnac** à son goût. Possibilité de mise à disposition d'un bus pour les visites (avec supp.).

Le tarif ne comprend pas : Le transport aller-retour et sur place, les dépenses personnelles, l'accompagnement et l'assurance annulation facultative.



Relais du
Moulin Neuf
1908

Route de Bordeaux 47230 Barbaste
tel: 05 53 97 68 00
www.relais-moulinneuf.fr
contact@relais-moulinneuf.fr
habilitation n°047020001