



DOMAINE DU BERDET



DOMAINE DU BERDET

Le Domaine du Berdet, une aventure familiale qui dure depuis plus de 70 ans... L'exploitation agricole a vu le jour dans les années 50, période pendant laquelle fonctionnait le principe du métayage. Déjà à cette époque, le Domaine du Berdet était spécialisé dans la culture de la vigne et la fabrication d'Armagnac. Thierry et Isabelle ont repris la suite de l'activité familiale en rachetant le Domaine en 1993.

Au début, ils commencent leur activité viticole avec 10 hectares de vignes. Passionnés par leur métier, ils décident au fur et à mesure des années d'agrandir leur vignoble. Aujourd'hui, le Domaine du Berdet s'étend sur 50 hectares de vignes, dont ils s'évertuent à prendre soin, afin que leurs Armagnacs millésimés puissent remplir les exigences de tous les amateurs.

De la vinification, à la distillation et à la mise au vieillissement, tout le processus de fabrication est réalisé sur le Domaine, par leurs soins et de façon artisanale.

Aujourd'hui, ce sont Isabelle et Thierry Darrimajou qui sont les maîtres d'œuvre de cette exploitation viticole, accompagnés de leur fille Angeline Darrimajou.



DOMAINE DU BERDET

Ouvert sur rendez-vous
Lundi au Samedi
8h30/12h 14h/18h30

Contact téléphonique
Thierry : 06.23.86.48.91
Isabelle : 05.58.03.10.51

768 Route des Couloumats
40190 BOURDALAT

**Devis et Prestations
sur mesure**



Domaine du Berdet



@domaineduberdet

www.domaineduberdet.fr
contact@domaineduberdet.fr



Particuliers, associations, professionnels, le Domaine reste à votre écoute et vous propose plusieurs prestations possibles en fonction de vos besoins :

- Visites et explications du chai avec dégustation (Armagnac millésimé, Floc de Gascogne, Armajito ...)
- Visites et dégustations avec planche tapas (mini 10 pers)
- Balade oeno-touristique en remorque aménagée suivie d'une dégustation (mini 10 pers)
- Location du chai pour séminaire d'entreprise ou réunion professionnelle avec un cadre atypique

*autres prestations possibles sur devis au **05.58.03.10.51**





Tarifs Armagnac Millésimé

Notre gamme exclusive, soigneusement sélectionnée pour offrir une expérience gustative incomparable. Des notes fruitées, une couleur ambrée et un nez riche sont l'héritage de notre savoir-faire ancestral.

Armagnacs Espoirs :

Année	150cl	70cl	50cl	35cl	20cl
2010	110	50	40	35	25
2009	120	55	45	40	30
2008	130	60	50	45	35
2007	150	70	60	55	45
2006	136	63	53	48	38
2005	160	75	65	60	50
2004	170	80	70	65	55
2003	142	66	56	51	41
2002	156	73	63	58	48
2001	150	70	60	55	45

Armagnacs Populaires :

Année	150cl	70cl	50cl	35cl
2000	190	90	80	75
1997	180	85	75	70
1996	162	76	66	61
1995	166	78	68	63
1994	170	80	70	65
1993	220	105	95	90

Armagnacs Vétérans :

Année	70cl	Année	70cl
1989	100	1984	125
1988	105	1979	130
1987	110	1973	140
1986	115	1970	150
1985	120		

* Autres contenances disponible sur commande

Floc de Gascogne

Mélange de moût de raisin et d'Armagnac, il offre une saveur fruitée et équilibrée. Apprécié frais en apéritif, il incarne la tradition gastronomique gasconne.



Fruits à l'Armagnac :

- Pruneaux d'Agen ou Abricots :** Armajito 22€
Bouteille de 70cl,
- Framboises :** Belle Sandrine 12€
Bouteille de 70cl
- Floc de Gascogne 11€** Blanche 20€
Bouteille Rouge ou Blanc de 70cl Bouteille de 70cl

* Tarifs valables à partir du 1er Avril 2024



Nous Rencontrer :

coordonées GPS :
N43.83 767 - W 0.23 863
Site internet :
www.domaineduberdet.fr
Mail :
contact@domaineduberdet.fr
Téléphone :
06.23.86.48.91 / 05.58.03.10.51



LES LANDES
ATTENDEZ-VOUS À SAVOURER !

