

ESPRIT COCKTAILS

LE MOUSQUET



ORANGE
DOUCE



MENTHE
VIVIFIANTE



CITRON
DÉLICAT

La recette

- 2 cl de liqueur
- 10 cl de Blanc de Blancs "Le Mousquet"



FLOC TONIC

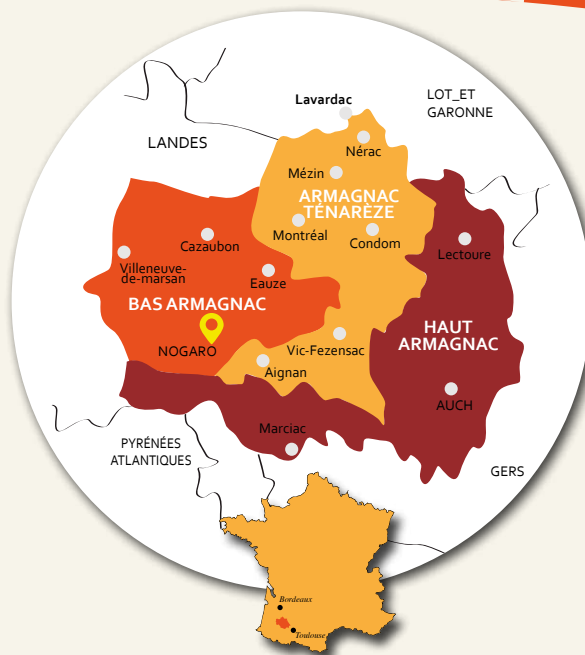
- 6 cl de Floc de Gascogne blanc
- 4 cl de Schweppes agrumes
- 1 tranche de citron vert ou jaune

BLANCHE SUNRISE

- 4 cl de Blanche Armagnac
- 15 cl de jus d'orange
- 1 trait de sirop de grenadine



VENEZ NOUS RENDRE VISITE !



NOVEMBRE → MARS

DU MARDI AU VENDREDI 9H-12H30 / 14H-17H30
SAMEDI 9H-12H30

AVRIL → OCTOBRE

DU MARDI AU SAMEDI 9H-12H30 / 14H-17H30

**VENDREDI APRÈS-MIDI
VISITES SUR RÉSERVATION
05 62 09 09 78**

1286, avenue du Docteur Couécou
Route d'Aire-sur-l'Adour • 32110 NOGARO
magasin@hdmontrouge.com
www.hautsdemontrouge.com



Hauts de MONTROUGE

HDM : HIER, DEMAIN, MAINTENANT.



VIN - FLOC - ARMAGNAC

UNE HISTOIRE D'HOMMES ET DE FEMMES

TOURNÉS VERS L'AVENIR
RESPECTUEUX DU PASSÉ
AU CŒUR DE LA GASCogne,
DANS LE SUD-OUEST DE LA FRANCE.
CÔTES DE GASCogne
FLOC DE GASCogne
ARMAGNAC
52 VIGNERONS-PRODUCTEURS
1250 HECTARES DE VIGNES

" HDM,
Hier, ils ont fait pour nous.
Demain, ils feront pour les autres.
Maintenant, nous faisons pour tous."
Patrick Farbos, Président

NOS VINS

IGP CÔTES DE GASCOGNE

Des vins naturellement frais, légers et fruités !

Les vins blancs des Hauts de Montrouge se caractérisent par leur **richesse aromatique**, leur **fraîcheur** et leur **légèreté**. Les vins rosés, tout autant légers, offrent **vivacité** et **gourmandise**. Quant aux vins rouges, ils allient souplesse et **légèreté**.

HAUTS DE MONTROUGE



100% Petit Manseng
Douceur / Abricots
100% Gros Manseng
Gourmandise / Fruits exotiques
Colombard / Sauvignon
Vivacité / Agrumes
Tannat / Merlot (rosé)
Fraîcheur / Fruits rouges
Tannat / Merlot (rouge)
Légèreté / Fruits rouges

BIRD#9

VIN À FAIBLE DEGRÉ (9°)

100% Colombard
Agrumes / Gourmandise
Vivacité / Légèreté



LES ESQUIROTS



Sauvignon
Aromatique / Fraîcheur
Chardonnay
Minéralité / Floralité
Tannat / Merlot (rosé)
Gourmandise / Souplesse
Tannat / Merlot (rouge)
Structure / Ampleur

NOS FLOCS

AOP FLOC DE GASCOGNE

Le Floc, un apéritif de caractère !

Le Floc est un **vin de liqueur** qui résulte de l'assemblage de 2/3 de jus de raisin et d'1/3 d'Armagnac, recette gasconne inventée au XVI^{ème} siècle !

Apéritif **artisanal** et **authentique**, son nom est un écho à l'**explosion aromatique** qu'il offre au palais : Floc signifie «Bouquet de Fleurs» en occitan.

HAUTS DE MONTROUGE



Floc blanc.

En attaque, les arômes d'**agrumes** sont dominants et apportent une belle **vivacité**. Ensuite, des notes florales associées à des **sauveurs miellés** équilibrent le profil avec **rondeur** et **douceur**.

En fin de bouche, poire et coing soulignent délicatement la **gourmandise** de cet apéritif.

HAUTS DE MONTROUGE



Floc rosé.

Des arômes de **fruits rouges**, tels que la cerise et la framboise, sont accompagnés par une **pointe florale** de rose.

Rond, très aromatique, légèrement sucré, il laisse place en fin de bouche à des saveurs de **mûres** et de **cassis**.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

NOS ARMAGNACS



AOP BAS-ARMAGNAC

L'Armagnac, la plus vieille eau-de-vie de France !

L'Armagnac, dont les premières traces remontent au XIV^{ème} siècle, est la **plus vieille eau-de-vie** de France. Elle est obtenue par la distillation de vins blancs secs avant d'entamer un long **vieillessement** en **fûts de chêne**. A l'issue de cet itinéraire **artisanal**, l'Armagnac est proposé en **assemblage** ou en **millésime**.

HAUTS DE MONTROUGE



Plongez au cœur des nuances de l'Armagnac : **Blanche** d'Armagnac, **VS**, **VSOP**, **Napoléon**, **Hors d'Âge**, **cuvées millésimées** ! Une gamme qui répond à tous les instants de consommation. Un jeune Armagnac **sur glace** ou **en cocktail** pour l'apéritif ? Un assemblage de millésimes anciens **en digestif** ? Un millésime **pour célébrer** ou mesurer la noblesse de cette eau-de-vie ?

