



DÉGUSTATION
RESTAURATION
ANIMATION
Découvrez tout
le programme
dans ce dépliant
ou en scannant
ce QR Code.

samedi
& dimanche

18 | 19 NOV.
2023

PORTES OUVERTES DOMAINES & CHÂTEAUX

des appellations Madiran & Pacherenc du Vic-Bilh



VIGNOBLES DU
SUD-OUEST
DE L'ORIGINE À L'ORIGINALITÉ

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

DOMAINES PARTICIPANTS AUX PORTES OUVERTES

des appellations
Madiran &
Pacherenc
du Vic-Bilh



1 CHAI DOLÉRIS

Fabien GARNIER · 1 route d'Escrures, 64350 Lembeye
05 59 68 20 79 · chaidoleris@crouseilles.fr

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 18h : dégustation.
11h & 15h30 : visite des galeries souterraines et dégustation à la bougie.

SAMEDI · 12h30 : déjeuner du vigneron avec vin et café. *De 5 à 20€/pers. Réservation obligatoire avant le 10.11.2023.*

DIMANCHE · 12h30 : Grand Déjeuner des Portes Ouvertes avec vin et café. *De 5 à 28€/pers. Réservation obligatoire avant le 10.11.2023.*

2 CHÂTEAU BARRÉJAT

Denis CAPMARTIN · 32400 Maumusson-Laguian
05 62 69 74 92 · deniscapmartin@laposte.net

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 18h : dégustation du nouveau millésime sur barriques. Marché fermier avec produits régionaux et stands avec objets artisanaux. Dégustation et vente d'huîtres de Marennes d'Oléron accompagnées d'un verre de Pacherenc du Vic-Bilh sec. *Repas sur réservation avant le 10.11.2023.*

3 CHÂTEAU BOUSSASSÉ

390 route des domaines,
32400 Maumusson-Laguian · 05 62 69 74 67

SAMEDI & DIMANCHE · À partir de 10h30 : visite du 1^{er} chai souterrain du Sud-Ouest datant de 1988, dessiné par Edmond LAY, célèbre architecte, dont l'œuvre est reconnue à haute valeur patrimoniale. Déambulation dans le potager, les Jardins Philosophiques et le jardin contemplatif décoré de sculptures d'arbres têtard symboles de la protection de la nature. Visites commentées et découverte des jardins de Bouscassé (30 min). Animation musicale toute la journée de la Banda Chicuelina.
11h · 12h · 15h · 16h : verticale Château Bouscassé Vieilles Vignes (1h). Dégustation d'une sélection de millésimes qui font la renommée de cette cuvée d'exception en pur Tannat, le Bouscassé le plus sollicité. *10€/pers. Réservation obligatoire.*

13h : prenez place à la **Table de Bouscassé** ! Produits issus du potager, de notre ferme et des nouvelles filières locales. Menu élaboré par Stéphane Carrade, chef doublement étoilé. *50€/pers. Places limitées, réservation obligatoire.*

Nouveauté : verticales sur plusieurs millésimes de Bouscassé Menhir, parcellaire unique de Merlot et Tannat.

4 CHÂTEAU D'AYDIE

Famille LAPLACE
969 chemin 317, 64330 Aydie · 05 59 04 08 00
contact@famillelaplace.com

SAMEDI & DIMANCHE · De 11h à 18h : dégustation gratuite. Espace enfants. Venez célébrer avec nous les 60 ans de la première cuvée !

SAMEDI · À partir de 11h : LA(ou est votre)PLACE. Journée anniversaire « 60 ans de la première mise en bouteille ». Une journée exceptionnelle vous est proposée où nous pourrions échanger sur l'histoire d'une famille qui a grandi au sein de ce vignoble, depuis 4 générations maintenant. Vin, terroir, cépage, famille, gastronomie... L'assemblage idéal pour une belle journée de convivialité. Dégustation de nos derniers millésimes. Le temps d'une journée, devenez maître de chai en élaborant votre propre cuvée de Madiran « Mon Madiran à moi » et profitez d'un déjeuner préparé par 4 chefs béarnais qui présenteront leur plat signature autour du canard. *30€/pers. Réservation obligatoire avant le 03.11.2023.*

DIMANCHE · À partir de 11h : Peña LAPLACE. Autour d'une barrique dans l'ambiance bodéga, dégustez à votre convenance un assortiment de tapas et d'assiettes du terroir. *Sans réservation.* Animation musicale.

À partir de 12h30 : bistro des copains. Le restaurant « Ô Petit Pau » enchantera vos papilles. *35€/pers. Réservation obligatoire avant le 03.11.2023.*



5 CHÂTEAU DE CROUSEILLES

Marylou SAINT-MARTIN
Route de Madiran, 64350 Crouseilles
05 59 68 57 14 · info@crouseilles.fr

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 18h : visites, escape game et dégustation.

SAMEDI · 11h : atelier « Vins & Chocolats ».
12h : déjeuner du vigneron avec vin et café.
15h30 : masterclass de mixologie, création de cocktails au Pacherenc du Vic-Bilh.
De 10€ à 25€/pers. Réservation obligatoire pour toutes les activités et le déjeuner avant le 10.11.2023.

19h : soirée « Nuit du Pacherenc ».
DIMANCHE · 10h : balade pédestre dans le Madiran.
11h : atelier découverte du Pacherenc du Vic-Bilh.
12h : Grand Déjeuner des Portes Ouvertes avec vin et café.
15h : atelier découverte du Madiran.
De 10€ à 30€/pers. Réservation obligatoire pour toutes les activités et le déjeuner avant le 10.11.2023.

6 CHÂTEAU DE DIUSSE

Léonie VIDOU · 2 chemin de Parabère, 64330 DIUSSE
05 59 04 00 52 · info@chateaudediusse.fr

SAMEDI · De 9h à 19h : dégustation de nos vins dans le chai. Marché de producteurs locaux 100% ESAT. Animation pour petits et grands.

À partir de 9h : casse-croûte béarnais *5€/pers.* et planches apéritives.

À partir de 12h30 : repas assis au brasero avec des produits issus d'ESAT animé par « Cantar per Cantar » (entrée, plat, fromage, dessert, vins et café inclus). Salle chauffée. *26€/adulte, 12€/enfants - 12 ans. Réservation obligatoire avant le 14.11.2023.*

7 CHÂTEAU DE FITÈRE

Karine et Amélie CASTETS
Lieu-dit St Jean, 32400 Cannet
05 62 69 82 36 ou 06 38 23 71 17
contact.fitere@gmail.com

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 19h : dégustation et vente de vins. Rassemblement de voitures anciennes et balade dans le vignoble. Exposition d'art : Michèle Fuirer, œuvres sur papiers.

SAMEDI · 10h30 : visite guidée du domaine.
12h30 : repas poule au pot (vins compris), proposé par Patricia Lamarque, ambiance variétés avec le duo « La P'tite Sophie ». *22€/pers. Réservation obligatoire avant le 16.11.2023.*

16h : visite guidée du domaine.
DIMANCHE · 9h : départ des randonnées organisées par le club de randonnée de Nogaró avec deux parcours (7 et 10 km).
Informations par email : reypcvc@wanadoo.fr

10h30 : visite guidée du domaine.
12h30 : repas animé par Minstrel, menu proposé par Jérémie de « À Table » avec des produits locaux de l'épicerie « La Source » de Riscle (vins compris) *30€/pers. Réservation obligatoire avant le 16.11.2023.*

16h : visite guidée du domaine.

8 CHÂTEAU DE PERRON

Isabelle DE SAINT SERNIN
10 route de Perron, 65700 Madiran
06 86 52 27 06 · isabelle@chateaudeperron.fr

SAMEDI & DIMANCHE · À partir de 10h30 : dégustation verticale des vins dans le chai datant de 1734 dans une ambiance musicale orchestrée par Anna Jorg, parmi des peintures et céramiques de Valérie Mauger, artiste du Val d'Adour. Exposition de vitraux, présence d'Alexander Shevchuk, peintre ukrainien qui croquera votre visage, promenades en calèche en famille. Nos brocanteuses sont de retour. Possibilité de visiter le grenier du chai avec sa charpente toute numérotée et chevillée, de découvrir une yourte kirghize et l'exposition de photos d'Asie Centrale. Visite de la chapelle datant du fin du XVIII^{ème} siècle.
À partir de 12h30 : déjeuner. *28€/pers. Réservation obligatoire avant le 16.11.2023.*

9 CHÂTEAU DU POUËY

Bastien LANNUSSE
552 quartier de l'Estremdebat, 32400 Viella
06 31 82 96 91 ou 05 62 69 78 25 · ch.pouey@orange.fr

Salles et espace dégustation chauffés.

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 19h : visite des chais, dégustation des vins et exposition d'arts. Jeux concours sans obligation d'achat (480€ de lots à gagner).

SAMEDI · 11h à 16h : formule tapas. *8€/assiette. Sans réservation.*

20h30 : repas épicurien (ris de veaux) dans une ambiance andalouse. *35€/pers. Réservation obligatoire avant le 15.11.2023.*

DIMANCHE · 12h : repas bon vivant avec animation musicale. *22€/pers.* ou formule tapas charcuterie et fromage, en service continu. *10€/assiette. Sans réservation.*

10 CHÂTEAU LAFFITTE-TESTON

Ericka LAFFITTE et Clémentine BOGAERT
Lieu-dit Teston, 32400 Maumusson-Laguian
05 62 69 74 58 · info@laffitte-teston.com

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 18h : dégustation et visite. Offre spéciale sur nos vins tout au long du week-end. Marché de producteurs locaux (fromages, charcuterie, champignons, foie gras, safran et nouveauté cette année whiskey gersois).
12h30 : repas assis dans les chais chauffés, autour d'une ambiance musicale avec les Fantaskes et chanteurs gascons. *32€/adulte, 12€/enfant. Réservation obligatoire avant le 13.11.2023.*
De 11h à 15h : food trucks installés dans la cour du château.
Nouvelles activités gratuites : balade dans les vignes en trottinettes électriques, lancé de haches, jeux en bois. *Maquillage pour enfants.*

11 CHÂTEAU MONTUS

65700 Castelnau-Rivière-Basse · 05 62 69 74 67

SAMEDI & DIMANCHE · À partir de 9h30 : visite des chais d'élevage, la cathédrale du Tannat, parmi les plus beaux chais de France. Dégustations libres.

De 10h à 17h : marché de produits locaux en partenariat avec le Noir de Bigorre, la Poule Noire d'Astarac Bigorre et J'GO Toulouse.
13h : déjeuner « Valorisation des produits de hautes qualités de notre région ». La Gascogne et la Bigorre interprétées par Stéphane Carrade, chef doublement étoilé. Entrée, plat, dessert et 5 vins. *60€/pers. Réservation obligatoire.*

SAMEDI · 11h · 12h · 15h · 16h : verticale Château Montus La Tyre. Dégustation commentée des 6 plus beaux millésimes de cette cuvée iconique en pur Tannat. *20€/pers. Réservation obligatoire.*
11h · 11h30 · 12h : atelier « Accords Mets & Vins » animé par Sophie Conquet, sommelière, en partenariat avec le jambon Noir de Bigorre et l'Académie Française du Jambon. *10€/pers. Réservation obligatoire.*

DIMANCHE · 11h · 12h · 15h · 16h : verticale Château Montus La Tyre. Dégustation commentée des 6 plus beaux millésimes de cette cuvée iconique en pur Tannat. *20€/pers. Réservation obligatoire.*

10h30 & 11h : atelier « Accords Mets & Vins » animé par Sophie Conquet, sommelière, en partenariat avec le jambon Noir de Bigorre et l'Académie Française du Jambon. *10€/pers. Réservation obligatoire.*

11h : verticale de Jambon Noir de Bigorre animée par l'Académie Française du Jambon. Dégustation et interprétation des millésimes de jambon de 24, 36 et 48 mois d'affinage, démonstration de découpe au service du goût, culture et art de vivre d'antan. *15€/pers. Réservation obligatoire.*

Nouveauté : verticale sur plusieurs millésimes de Montus blanc, Petit Courbu, le grand cépage blanc du Sud-Ouest.

12 CHÂTEAU VIELLA / DOMAINE BERTHOUMIEU

Famille BORTOLUSSI
54 chemin Delalariou, 32400 Viella
05 62 69 75 81 · contact@chateauviella.fr

SAMEDI & DIMANCHE · À partir de 10h : un seul mot, sentez-vous au Château Viella comme chez vous. Tous nos espaces vous sont ouverts et de nombreuses découvertes vous attendent : un marché gourmet et de savoir-faire, des créations artistiques dans nos chais, la visite du Château du XVIII^e, une balade pédestre ludique dans les vignes et un parcours d'orientation pour petits et grands !

Nouveauté 2023 : retrouvez à la dégustation et à la vente les cuvées du Domaine Berthoumiéu, notre second vignoble.

À partir de 12h : en service continu, repas traditionnel dans les chais chauffés. *24€/adulte, 12€/enfant - 11 ans.*

12h30 : repas gastronomique dans la salle d'honneur du Château. *38€/adulte, 19€/enfant - 11 ans. Menu végétarien sur demande.*

SAMEDI · 19h : soirée au Château. Sanglier à la broche. *29€/adulte, 14,5€/enfant - 11 ans.*



13 CLOS BASTÉ

Chantal et Philippe MUR · 64350 Moncaup
05 59 68 27 37 · clobaste@wanadoo.fr

SAMEDI & DIMANCHE · De 9h à 18h : dégustation des vins bio du domaine et verticale de millésimes des clos basté 100% tannat. Visite du chai libre.

De 9h à 10h30 : casse-croûte paysan, parfait pour commencer la journée. *5€/pers. Réservation obligatoire avant le 15.11.2023.*

À partir de 13h : ardoise du terroir, *15€/pers.* ou repas « Accords Mets & Vins » *32€/pers. Réservation obligatoire avant le 15.11.2023.*

SAMEDI · 10h & 15h30 : dégustation insolite « Au son des sabots ». Venez découvrir nos vins en calèche. *10€/pers. Réservation obligatoire avant le 15.11.2023.*

DIMANCHE · 10h : dégustation insolite « Au son des sabots ». Venez découvrir nos vins en calèche. *10€/pers. Réservation obligatoire avant le 15.11.2023.*

14 CLOS FARDET

Pascal SAVORET · Bel Air, 65700 Madiran
06 88 80 68 89 · clocsfardet@gmail.com

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 18h : visite et dégustation dans un chai confidentiel datant du début du XX^{ème} siècle. Visite commentée de la cuve centenaire et particulière. Ateliers d'initiation. *Réservation obligatoire pour les ateliers.*

15 DOMAINE BRANA

Pierre DELLE VEDOVE
A Brana, 32400 Maumusson-Laguian
06 30 02 82 90 · delle.vedove@hotmail.fr

SAMEDI & DIMANCHE · De 9h30 à 18h : visite et dégustation.
De 10h à 15h : brunch, *8€/pers. Réservation conseillée surtout pour les groupes, avant le 14.11.2023.*

16 DOMAINE CAPMARTIN

Simon CAPMARTIN
Le Couvent, 32400 Maumusson-Laguian
05 62 69 87 88 · capmartinguy@yahoo.fr

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 19h : dégustation gratuite des nouveaux millésimes du domaine, rencontre et partage autour de nos engagements et notre philosophie de travail (culture biodynamique, phytothérapie, vins naturels...) pour une agriculture plus durable. Ateliers créatifs et ludiques d'oéologie. Marché gourmand en présence de producteurs et d'artisans locaux. Exposition artistique.

De 12h à 15h : restauration rapide avec tapas et charcuterie locale. *Sans réservation.*

À partir de 12h : formule classique. Places assises, dans salle chauffée. *28€/pers. Réservation obligatoire avant le 10.11.2023.* Formule tapas pour une restauration sur le pouce.

17 DOMAINE DAMIENS

Marie et Pierre-Michel BEHEITY · 2076 CD 317, 64330 Aydie
05 59 04 03 13 · domainedamiens64@gmail.com

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 18h : dégustation de nos vins bio et vin sans sulfites, entre cuves et barriques. Musique au chai avec « Ginette ». Sculpteur sur pierre en action.

12h : méchoui de la ferme Betbeder et Cantère. Salle chauffée. *26€/pers. Places limitées. Réservation obligatoire avant le 11.11.2023.*

De 12h à 15h : restauration rapide (tapas et charcuterie locale). *Sans réservation.*

DIMANCHE · De 10h à 18h : marché des saveurs du Béarn et artisanat.

18 DOMAINE DE MAOURIES

Claire DUFAU · Lieu-Dit Maouries, 32400 Labarthète
05 62 69 63 84 · domainemaouries@gmail.com

SAMEDI & DIMANCHE · De 9h30 à 18h30 : visite libre des chais et dégustation des vins du domaine, exposition de photographies.

SAMEDI · 9h30 : accueil café, balade dans les vignes et sur le chemin des crêtes, points de vue sur les Pyrénées (selon le temps).
De 10h30 à 13h : brunch des vigneron. *12€/pers. Réservation obligatoire avant le 17.11.2023 - 12h.*

18h : soirée Chai Gourmand avec repas « Accords Mets & Vins », préparé par Yuri Massines (du restaurant Yuri.M à Pau). *55€/pers. Places limitées. Réservation obligatoire avant le 13.11.2023.*

DIMANCHE · De 10h à 18h30 : marché de producteurs et d'artisanat. Petite restauration tout au long de la journée (charcuterie, fromage, escargot, huîtres, canard gras).

12h : apéritif cantéra avec bourret & châtaignes offert.
13h : grillades au feu de bois, fromage et dessert. *25€/pers. Réservation obligatoire avant le 15.11.2023.*

19 DOMAINE DE MONBLANC

Florian SAINT-ORENS
378 rue de l'Église, 32400 Maumusson-Laguian
07 60 06 75 21 · domainemonblanc@hotmail.fr

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 17h : dégustation et visite des chais. Food trucks et grignotages tout au long de la journée.

20 DOMAINE DOU BERNES

Famille CAZENAVE · 441 impasse Curon, 64330 Aydie
06 88 30 10 36 · domaine.doubernes@orange.fr

SAMEDI & DIMANCHE · À partir de 10h : dégustation, visite du chai.

DIMANCHE : expositions de véhicules anciens, producteurs fermiers.

À partir de 12h : repas le midi. *Réservation par téléphone avant le 09.11.2023.*

21 DOMAINE DU MOULIÉ

Lucie et Michèle CHARRIER · 32400 Cannet
05 62 69 77 03 ou 06 37 16 90 04
domainedumoulié@orange.fr

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 19h : visite du domaine certifié Haute Valeur Environnementale III, dégustation et vente. Expo photos "Je suis l'autre" par Tripak

SAMEDI · 12h : soupe et sandwich. *À partir de 3€.*

DIMANCHE · 11h : démonstration de tonnelier par l'équipe de la tonnellerie de l'Adour.

12h30 : repas, repas paysan élaboré par Max de la villa imaginaire. *25€/pers. Réservation obligatoire avant le 17.11.2023.*

22 DOMAINE HOURCADET

Nathalie et Christian HOURCADET
5 chemin Coustasse, 64350 Aurions-Idernes
06 33 80 51 36 ou 05 59 04 01 98
domainehourcadet@orange.fr

SAMEDI & DIMANCHE : visite et dégustation.

SAMEDI · De 9h à 12h : petit déjeuner. *Réservation conseillée avant le 15.11.2023.*

DIMANCHE · À partir de 10h : marché de producteurs.
À partir de 12h : repas garbure, charcuterie, canard, daube de bœuf au Madiran et son accompagnement, fromage pur brebis, dessert. *Réservation obligatoire avant le 15.11.2023.*

23 DOMAINE LABRANCHE-LAFFONT

Christine DUPUY · 32400 Maumusson-Laguian
05 62 69 74 90 · christine.dupuy@labrancheaffont.fr

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 19h : visite des chais. Dégustation des nouveaux millésimes certifiés en Agriculture Biologique accompagnés d'assiettes gourmandes. Possibilité de restauration rapide sur le domaine grâce à notre roulotte ambulante. Marché fermier.

24 DOMAINE LAFFONT

Marie FOURCADE
Lieu-dit Laffont, 32400 Maumusson-Laguian
05 62 69 75 23 · info@domainelaffont.fr

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 19h : visite des chais, dégustation de nos millésimes en Agriculture Biologique - verticales de notre cuvée Hécate depuis 2013. Expositions artistiques.

De 9h à 10h30 : ardoises du Vigneron (œufs, ventresches, pipe-rade, fromage, jus). *6€/pers. Réservation obligatoire avant le 15.11.2023.*

De 12h à 15h : brunch avec assiette de tapas (charcuterie, fromage, bar à huîtres, pain d'épices au miel, gâteau à la broche). Servi dans notre chai chauffé. *De 8€ à 14€/pers. Réservation obligatoire avant le 15.11.2023.*

De 15h à 17h : atelier découverte fabrication de miel avec questions et réponses. *Réservation recommandée avant le 15.11.2023.*

25 DOMAINE LAOUGÉ

Sylvain DABADIE · Route de Madiran, 32400 Viella
05 62 69 90 05 ou 06 76 78 35 08
contact@domaine-laouge.fr

SAMEDI & DIMANCHE · De 9h à 18h : dégustation gratuite des vins du domaine, marché de producteurs (fromager, ostréiculteur, etc.), animation musicale.

À partir de 12h30 : repas. Places assises. *35€/adulte, 20€/enfant - 11 ans. Réservation obligatoire avant le 09.11.2023.*

26 DOMAINE LES PYRÉNÉALES

Famille TORTIGUE
6 chemin de Las Téchenères, 65700 Madiran
06 88 39 59 00 · lespyreneales@orange.fr

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 19h : visite du chai et dégustation gratuite.

DIMANCHE · 9h30 : cyclo cross à travers le vignoble organisé par le Cyclo Club du Madirannais, initiation pour les enfants (licence ou certificat médical obligatoire). *Réservation auprès de Jean Tortigue au 06 84 25 91 42.*

À partir de 12h30 : repas dans les chais. *19€/pers. Réservation avant le 16.11.2023.*

27 DOMAINE PICHARD

Rod CORK · 9 côte de Pichard, 65700 Soubeclausse
05 62 96 35 73 · info@domainepichard.com

SAMEDI & DIMANCHE · De 9h à 19h30 : visite des chais et dégustation avec des toasts à grignoter.

28 DOMAINE POUJO

Famille LANUX · 515 Chemin Poujo, 64330 Aydie
06 84 63 71 10 · domaine poujo@gmail.com

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 19h : dégustation et visite des chais.

DIMANCHE · De 12h à 14h : repas sous chapiteau chauffé animé par les danseuses de Stéphany Danse de Madiran. *Réservation obligatoire avant le 17.11.2023.*

29 DOMAINE SERGENT

Corinne et Brigitte DOUSSEAU
D136, 32400 Maumusson-Laguian
05 62 69 74 93 · contact@domaine-sergent.com

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 18h : dégustation de nos vins avec animation musicale du Chœur d'Hommes de Gascogne.

Toute la journée : restauration rapide avec assiettes de charcuteries et fromages.



VISITE DES APPELLATIONS EN 2CV !

**DIMANCHE
19 NOVEMBRE**

2 départs : 10h & 11h

Départ du village d'Aydie, place de la Mairie

Infos et réservation :
contact@madiran-pacherenc.com
 Places limitées

Animation gratuite organisée par la Maison des Vins en collaboration avec l'association Les deux chevrons.



RESTAURATION

AYDIE • Le Relais d'Aydie

05 59 04 00 09

Samedi midi & soir · Dimanche midi

DIUSSE • Le Relais du Vigneron

05 59 04 04 52

Samedi midi & soir · Dimanche midi

GAYON • Restaurant Aù Rey

05 59 68 13 30

Samedi midi

LEMBEYE • Central Park

05 40 03 45 05

Samedi & Dimanche midi et soir

LEMBEYE • Restaurant La Tour

05 59 68 12 92

Samedi soir · Dimanche midi

RISCLE • Le Pigeonneau

05 62 69 85 64

Samedi soir

SAINT-MONT • Le Monastère

06 32 86 46 11

Samedi midi & soir · Dimanche midi

SOUBLECAUSE • L'Adourable Auberge

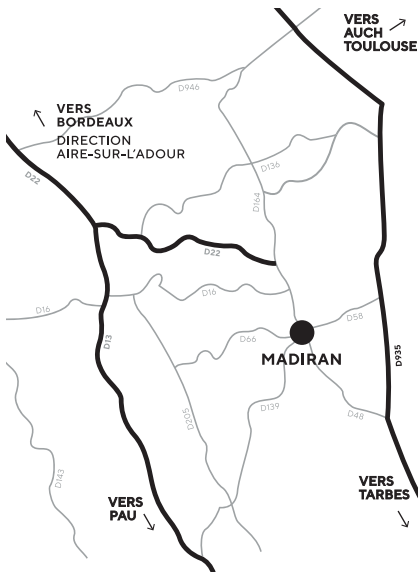
06 62 96 76 88

Samedi midi & soir · Dimanche midi

VIELLA • Le Bistrot du Village

06 46 44 20 04

Samedi midi & soir · Dimanche midi



Madiran Pacherenc du Vic-Bilh

Vivre le temps du Sud-Ouest

La maison des vins

4, rue de l'église · 65700 Madiran

06 89 78 36 27

contact@madiran-pacherenc.com

www.madiran-pacherenc.com

 @madiranpacherenc

 @vinsdemadiran

Pour toutes demandes d'informations pendant les portes ouvertes,
la maison des vins de Madiran sera ouverte le samedi et dimanche de 10h à 13h.