



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

samedi
& dimanche

15 / 16 NOV.
2025

Découvrez les vins des appellations
Madiran & Pacherenc du Vic-Bilh

PORTES OUVERTES

DOMAINES & CHÂTEAUX



Madiran
Pacherenc
du Vic-Bilh



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales


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



 Madiran
Pacherenc du Vic-Bilh

Vivre le temps du Sud-Ouest

1 CHAI DOLÉRIS

1 route d'Escurès, 64350 Lembeye
05 59 68 20 79 · boutique.chaidoleris@crouseilles.fr

SAMEDI & DIMANCHE De 10h à 18h :

10h : casse-croûte *5€/pers.* Dégustation de toutes nos cuvées en AOC Madiran et AOC Pacherenc du Vic-Bilh.

11h et 15h : "Expérience Doléris" - Visite guidée des galeries souterraines, sur les traces du Dr Doléris. Découverte de l'exposition temporaire Échos Systèmes, par l'association La Chaise. Dégustation confidentielle à la bougie. *Gratuit.*

Offres promotionnelles à ne pas manquer !

SAMEDI - déjeuner des vigneron : grillade, fromage, dessert. *À partir de 15€/pers. Réservation obligatoire avant le 09.11.2025.*

DIMANCHE - déjeuner Poule au pot : par le restaurant Aù Rey, déjeuner avec accords mets & vins, café inclus. *25 €/pers. Réservation obligatoire avant le 09.11.2025.*

16h : dévernissage de l'exposition Échos Systèmes, par l'association La Chaise : moment privilégié avec les 10 artistes.

2 CHÂTEAU BARRÉJAT

Denis CAPMARTIN
138 rue de l'église, 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.*

3 CHÂTEAU BOUSSASSÉ

Famille BRUMONT
390 route des domaines, 32400 Maumusson-Laguian
05 62 69 74 67 · contact@brumont.fr

SAMEDI & DIMANCHE · De 9h30 à 17h30 : visites, dégustations et ventes.

De 10h à 16h : marché des producteurs.

De 11h à 13h et de 14h à 16h : animation musicale.

13h : déjeuner avec accords mets & vin à la Table de Bouscassé *55€/pers. Places limitées.*

11h · **12h** · **15h** : dégustation verticale des Vieilles Vignes de Bouscassé. Explorer la richesse des millésimes et la profondeur du terroir. *Session d'une heure à 15€/pers.*

4 CHÂTEAU D'AYDIE

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

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 18h : dégustation gratuite & espace enfant.

VENDREDI · **10h** : "journée entreprise", vous souhaitez faire une journée avec vos clients, partenaires ou collaborateur ? Nous organisons la journée des entreprises avec animations, repas, dégustations et visite ! C'est une occasion idéale pour échanger, rencontrer d'autres acteurs économiques de la région, remercier vos clients et fédérer vos collaborateurs dans un cadre original et authentique. *Places limitées.*

12h30 : déjeuner avec un chef pour régaler vos papilles. **SAMEDI** · **10h** : jeu "Mon Madiran à Moi", le défi : créer votre propre cuvée de Madiran. L'équipe gagnante repartira avec une barrique et un carton de vin par joueur. *Gratuit. Sur inscription.*

12h30 : Déjeuner gourmand et convivial. Trois chefs de Sud-Ouest vous régaleront avec chacun un plat spécialement imaginé pour s'accorder avec nos vins (fromage et dessert compris). *30€/pers. Repas sur réservation.*

DIMANCHE · **12h** : tapas organisées par et au profit de l'association "Lous Esbouhats" de Plaisance du Gers. *Sans réservation.*

12h30 : Le Bistrot des Copains, par le restaurant "l'Interprète" restaurant sur place dans une ambiance magique, au cœur des granges du domaine pour un moment inoubliable. *35€/pers. Repas sur réservation, places limitées, repas assis.*

5 CHÂTEAU DE CROUSEILLES

Route de Madiran, 64350 Crouseilles
06 87 95 32 37 · m.saint-martin@crouseilles.fr

SAMEDI ET DIMANCHE De 10h à 18h : dégustation de toutes nos cuvées en AOC Madiran et AOC Pacherenc du Vic-Bilh + pôle Agriculture Biologique. Découverte libre du parcours des "7 Folies". Offres promotionnelles à ne pas manquer.

10h30 · **14h30** · **16h30** visites guidées. *Gratuit.*

10h · **14h** · **16h** escape games. *24€/pers. 16€/enfants -18ans. Réservation obligatoire.*

SAMEDI · **10h** : casse-croûte *5€/pers.* Balade pédestre "Lecture paysagère", à la découverte des terroirs de Madiran et Pacherenc. Guidée par Denis Degache, président du Syndicat des Vins. *Forfait casse-croûte + balade : 10€/pers. Soumis aux conditions météo.*

11h30 : atelier Vins & Fromages du Mont Royal, dégustation de 4 accords animée par nos oenologues. *17€/pers. Réservation obligatoire.*

16h : atelier Vins & Chocolats de la Maison Constanti, dégustation de 4 accords animée par nos oenologues et la Maison Constanti. *17€/pers. Réservation obligatoire.*

18h : nuit du Pacherenc, soirée guinguette dans les chais à barriques. Bar à vins, bar à cocktails et stand producteurs.

Entrée libre. Tapas à partir de 3€.

DIMANCHE · **11h** : atelier "Le Pacherenc dans tous ses états", à la découverte des différentes étapes de vie du Pacherenc, de la grappe de raisin aux vieux millésimes. *15€/pers. Réservation obligatoire.*

12h30 : grand déjeuner des Portes Ouvertes par le traiteur Jeux de Braise. Menu en accords mets & vins, avec café . *30€/pers. Forfait atelier + repas 40€/personne. Réservation obligatoire avant le 09.11.2025.*

6 CHÂTEAU DE DIUSSE

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

SAMEDI · De 9h à 19h : dégustation des vins et cocktails dans le chai. Marché de producteurs locaux et solidaires. Espace enfants. Casse croûte béarnais avec variante sucrée. Planches apéritives toute la journée *à partir de 12€.*

9h : petit déjeuner. *8€/pers. Réservation conseillée, avant le 12.11.2025.*

De 10h30 et 15h : Escape games. *5€/pers*

De 11h à 15h : Food truck. *À partir de 15€.*

7 CHÂTEAU DE FITÈRE

Famille CASTETS
Lieu-dit St Jean, 32400 Cannet
05 62 69 82 36 · contact.fitere@gmail.com

SAMEDI & DIMANCHE · Dès 10h : Petit déjeuner sur le pouce sucré et/ou salé au domaine vue sur les Pyrénées avec des produits locaux au choix. Dégustations, exposition de peinture, exposition de matériel agricole récent et ancien, jeu de piste *gratuit.* Rassemblement de voitures anciennes et balade dans le vignoble. **10h30** : visite commentée du domaine. *Plus d'informations par téléphone.*

SAMEDI · **12h30** : repas poule au pot par Patricia Lamarque : bouillon, poule au pot, fromage, croustade, café, vins. Animation musicale. *25€/pers. Réservation par téléphone.*

DIMANCHE · **9h** : départ balade dans le vignoble.

12h30 : repas du dimanche avec des produits locaux de l'épicerie La Source de Riscle. Animation musicale par "Minstrel".

30€/pers. Réservation par téléphone.

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** : accueil, dégustations verticales des vins, visite des bâtiments de 1734, chai et grenier dans une ambiance musicale. Exposition des oeuvres de Marie Christine Juston, peintre pyrénéenne. Réalisation d'objets à partir de bouchons. Carterie. Exposition de petites boites décoratives. Sculptures sur bois. Exposition de barriques en confection de la tonnellerie de l'Adour avec visionnage de la fabrication. Possibilité de visiter le grenier du chai avec ses 550m2 de charpente numérotée et chevillée, avec comme curiosité une yourte kirghize et ses coffres. Exposition de photos d'Asie Centrale. Visite de la chapelle datant de la fin du XVII^{ème} siècle.

À partir de 12h30 : déjeuner. *28€/pers. Réservation obligatoire avant le 14.11.2025.*

9 CHÂTEAU DU POUËY

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

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 19h : visite libre des chais, dégustation des vins et exposition artistique.

SAMEDI · De 11h à 16h : formule tapas (planches mixte, moules et couteaux à la plancha, araignées de porc/coeurs/frites, cassolette de ris de veau, mignardises). *10€/assiette. Sans réservation.*

20h30 : repas épiqueurien, avec velouté de saison, ris de veau, pavé de bœuf avec légumes, salade, fromage, croustade, glace, vin et café inclus. *35€/pers. Réservation obligatoire.*

DIMANCHE · **À partir de 12h** : repas bon vivant, service en continu : entrecôte, frites maison, salade, fromage, croustade, glace, vin et café inclus. *25€/pers.* Animation musicale live. Option tapas charcuterie et fromage. *10€/assiette.*

10 CHÂTEAU LAFFITTE-TESTON

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

SAMEDI & DIMANCHE · De 9h à 18h : dégustation et visite tout au long de la journée. Marché fermier (fromages des Pyrénées, charcuterie, safran, foie gras, Whisky Gersois et fruits à coques) toute la journée. Parcours sensoriel autour du vin avec jeu concours. Jeux en bois pour tous et structure gonflable. Balade dans les vignes en trotinettes électriques. **De 9h à 10h30** : petit déjeuner oeufs/ventrèche. Parcours pédestre guidé de 4,5 km sur notre "Sentier Henri IV" au cœur des vignes du château.

12h30 : repas assis dans les chais chauffés, autour d'une ambiance musicale avec "les Fantaskes". *34€/adulte, 15€/enfant. Réservation obligatoire avant le 08.11.2025.* Food truck installé dans la cour du château. *Sans réservation.*

11 CHÂTEAU MONTUS

Famille BRUMONT
Chemin des domaines, 65700 Castelnaud-Rivière-Basse
05 62 69 74 67
contact@brumont.fr

SAMEDI & DIMANCHE · De 11h à 12h : verticale "Les nuances de Montus Blanc", partez à la découverte des multiples facettes de Montus blanc au fil des millésimes, dans une dégustation verticale singulière. *20€/pers.*

De 12h à 13h et 15h à 16h : verticale "La Tyre", l'expression du temps, découvrez les plus grands millésimes de La Tyre lors d'une verticale unique. Une expérience rare qui révèle l'âme de cru d'exception. *35€/pers.*

10h45 · **11h30** · **12h15** : ateliers accord vin et jambon, un atelier sensoriel pour comprendre et savourer l'accord parfait entre les vins de Montus et l'élégance des jambons d'exception. *15€/pers. session de 45min.*

13h : déjeuner, Stéphane Lapeyre (Ors), Jonathan Vallenari et Gautier Alvarez (Maynat) signent un menu à 6 mains, mêlant héritage et créativité contemporaine. Chaque plat s'accorde au vins présentés par Antoine Veiry, symbole du renouveau de Montus en 2025, millésime déjà promis à l'exception. Ce repas à 8 mains entre chefs et vigneron célèbre la modernité ancrée dans la tradition, pour un moment hors du temps où gastronomie et grands vins se subliment. *75€/pers.*

DIMANCHE : **11h30** · **12h30** : verticale "Jambons", une exploration inédite des jambons à travers les saisons, associée à une dégustation des vins de Montus. *20€/pers. Sur réservation.* **16h** : conférence "Le nouveau marché du vin" animé par Jean-Marie Gardebat.

12 CHÂTEAU VIELLA / DOMAINE BERTHOMIEU

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 XVIII^{ème}, une balade pédestre ludique dans les vignes ainsi qu'un parcours d'orientation pour petits et grands ! Retrouvez à la dégustation et à la vente les cuvées du Domaine Berthomieu, notre second vignoble.

À partir de 12h : repas traditionnel dans les chais chauffés. Service en continu. *26€/adulte, 14€/enfant - 11ans.*

12h30 : repas gastronomique dans la salle d'honneur du Château. *40€/adulte, 20€/enfant - 11ans. Menu végétarien sur demande.*

SAMEDI · **19h** : soirée au Château avec sanglier à la broche. *40€/adulte, 20€/enfant - 11ans.*

Pour l'ensemble des repas réservation avant le 08.11.2025.

13 CLOS BASTÉ

Famille MUR
6 chemin Duviau, 64350 Moncaup
05 59 68 27 37 ou 06 82 45 42 66
closbaste@wanadoo.fr

SAMEDI & DIMANCHE · De 9h à 18h : dégustation des vins bio du domaine et verticale d'anciens millésimes de notre clos Basté 100% Tannat.

De 9h à 11h : casse-croûte paysan et petit-déjeuner vigneron. *5€/pers.*

13h : ardoise du terroir. *16€/pers.* Repas accords mets et vins. *34€/pers. Repas assis. Réservation obligatoire.*

SAMEDI · **17h** : accord vins et fromages, dégustation commentée, vivante et conviviale de 6 vins et 8 fromages. *15€/pers. Réservation obligatoire.*

14 DOMAINE CAPMARTIN

Famille CAPMARTIN
Le Couvent, 32400 Maumusson-Laguian
05 62 69 87 88 · bonjour@domaine-capmartin.com

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. Marché gourmand en présence de producteurs et d'artisans locaux. Atelier libre ou guidé par une oenologue « Eveil des sens, autour des arômes du vin », Espace solderie (cuvées à prix doux).

De 12h à 15h : formule tapas.

SAMEDI · De 15h30 à 17h30 : « Balade immersive et ludique dans le vignoble suivie d'une dégustation méditative » guidées par Marie Lucas (oenologue) + Déjeuner réalisé par Betty Beef. *35€/pers. Sur réservation avant le 05.11.2025.*

DIMANCHE De 10h30 à 11h30 : « Balade autour de la vie – Comprendre la biodynamie et ses bienfaits sur le vivant » balade dans le vignoble commentée par Dominique Ilharamounho (membre du Mouvement de l'Agriculture Bio-dynamique). Déjeuner réalisé par Betty Beef et animé par les Chanteurs Vignerons du Vic-Bilh. *35€/pers. Sur réservation avant le 05.11.2025.*

15 DOMAINE DAMIENS

Famille BEHEITY
2076 CD 317, 64330 Aydie
05 59 04 03 13 ou 06 31 46 13 49
domainedamiens64@gmail.com

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 19h : dégustation de nos vins bio dans la cuverie et le chai à barriques. Musique au chai avec la Fanfare Trad "Lo Guiti" le samedi et piano-bar avec Cécile Lemaire le dimanche. Sculpteur sur pierre en action. Dégustation jury expert (pour tous) : choisissez votre profil vin préféré pour Jule 2024, votre vin de l'hiver.

12h30 : restauration Méchoui et Cantère (vins et café inclus). *28€/pers , 16€/enfant -14ans. Réservation obligatoire avant le 08.11.2025. Places limitées.*

De 12h à 15h : "Lou Gnac" cass'dalle avec les tapas de Cédric (VE) et des producteurs invités (dimanche). *Sans réservation.*

DIMANCHE : marché des Saveurs du Béarn fermier et Artisanat. Taxi-Vignes.

16 DOMAINE DE MAOURIES

Famille DUFAU
255 chemin des Crêtes, 32400 Labarthète
05 62 69 63 84
domainemaouries@gmail.com

SAMEDI & DIMANCHE De 10h à 18h30 : Dégustation gratuite et visite libre des chais. Exposition de photographies Quentin Gravaud "Âmes Sauvages".

SAMEDI · **9h30** : accueil café, balade dans les vignes et sur le chemin des crêtes, point de vue sur les Pyrénées (selon météo). Découverte des terroirs et de l'agriculture biologique.

De 11h à 13h30 : brunch des vigneron s. *15€/pers. Réservation avant le 13.11.2025.*

18h : soirée "Chai Gourmand". Visite des chais, dégustation et moment d'échange avec les vigneron s. Repas gastronomique par Martin et Mailys de La Table de Tillac. *Places limitées. 55€/pers. Réservation obligatoire avant le 10.11.2025.*

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

12h : apéritif cantera - bourret et châtaignes. *Offert.*

13h : repas boeuf au braséro, frites maison, fromage, croustade. *27€/pers. Réservation oligatoire avant le 14.11.2025.*

17 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 · **À partir de 10h** : expositions de véhicules et marché de producteurs et artisans. Repas le midi. *Réservation obligatoire avant le 08.11.2025.*

18 DOMAINE DU MOULIÉ

Famille CHARRIER
395 chemin du moulié, 32400 Cannet
05 62 69 77 73 ou 06 37 16 90 04
domainedumoulie@orange.fr

SAMEDI : restauration possible. *À partir de 5€/pers.*

DIMANCHE · **11h** : démonstration de sculpture sur bois à la tronçonneuse.

12h30 : repas cuisiné par Max. Au menu : velouté de courge porcelets à la broche patates douces au massalé mousseline de panais à l'huile de truffe, fromage salade, tarte de saison et sa crème mémé, café vin compris. *Servi dans la salle chauffée ou dans la cour suivant la météo. 28€/pers. Réservation conseillée avant le 14.11.2025.*

19 DOMAINE HOURCADET

Famille 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 · **À partir de 8h30** : petit déjeuner : ventrèche, œufs au plat, fromage, vin et café. *Réservation conseillée.*

DIMANCHE : marché de producteurs (miel, canard, fromage, ail...).

À partir de 12h : déjeuner avec garbure, assiette de charcuterie et canard, daube de bœuf au Madiran et son accompagnement, fromage pur brebis, croustades, café et vin. *Réservation obligatoire avant le 11.11.2025.*

20 DOMAINE LABRANCHE-LAFFONT

Christine DUPUY
chemin de labranche, 32400 Maumusson-Laguian
06 75 20 57 63 · christine.dupuy@labranchelaffont.fr

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 19h : visite des chais. Dégustation des nouveaux millésimes certifiés en agriculture biologique accompagnés d'assiettes gourmandes. Restauration possible toute la journée grâce à notre Food Truck dans le parc du domaine. *Sans réservation.*

21 DOMAINE LAFFONT

Marie FOURCADE
230 chemin de Laguian, 32400 Maumusson-Laguian
05 62 69 75 23 ou 06 08 98 06 75
info@domainelaffont.fr

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 19h : visite des chais, dégustation de nos millésimes en bio, verticales de notre cuvée Hécate depuis 2013. Food Truck Fermier Local " Caprices Gascons". **À partir de 10h** : ardoises du vigneron avec omelette aux fritons de Canards – Ventrèche. *8€*

De 12h à 15h : brunch à la carte : Huitres, planches gourmandes Repas : Tacos de canards/ Frites ou Ashoa / Frites. *13€.* Croustade et Glaces Artisanales

De 15h à 17h : atelier découverte fabrication de miel. Échanges sur la production de miel. *Réservation recommandée par téléphone avant le 12.11.2025.*

22 DOMAINE LAOUGÉ

Sylvain DABADIE
2803 Route de Madiran, 32400 Viella
05 62 69 90 05 · contact@domaine-laougue.fr

SAMEDI & DIMANCHE · De 9h à 18h : dégustation gratuite des vins du domaine. Marché des producteurs : fromager, charcutier, ostréiculteurs...

10h : visite des chais, échange sur la philosophie de la culture biologique du domaine et dégustation sur cuves et barriques avec le vigneron.

13h : repas gastronomique. *36€/pers. Repas végétarien sur demande. Sur réservation avant le 09.11.2025.*

23 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** : cyclocross à travers le vignoble organisé par le Cyclo Club du Madirannais, initiation pour les enfants (licence ou certificat médical obligatoire). *Inscription obligatoire auprès de Jean Tortigue au 06*



VISITE DU VIGNOBLE EN 2CV !

SAMEDI

2 départs : 10h & 11h

Départ de la
Maison des Vins
de Madiran.

Réservations
recommandées :
Maison des vins de
madiran voir contact
ci-dessous

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



VOUS AVEZ UN PETIT CREUX & LES VIGNERONS SONT COMPLETS... RENDEZ-VOUS CHEZ NOS RESTAURANTS LOCAUX !

GAYON • Restaurant Aù Rey
05 59 68 13 30
Samedi midi

LASCAZERES • La Palombe Gourmande by SLS
05 62 31 60 06
Samedi soir • Dimanche midi

LEMBEYE • Central Park
05 40 03 45 05
Samedi midi

LEMBEYE • Restaurant la Tour
05 59 68 97 16
Samedi soir & Dimanche midi

MADIRAN • O'Bon Vivant
05 62 95 67 23
Samedi midi & soir • Dimanche midi

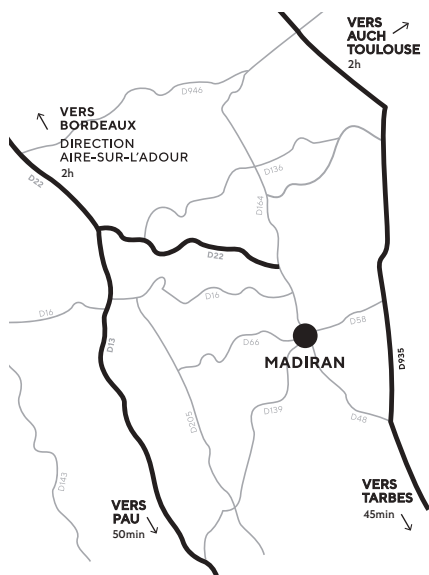
MADIRAN • Le prieuré
05 81 01 35 59
Samedi & Dimanche midi & soir

RISCLE • Le d'Artagnan
05 62 69 37 71
Samedi midi

SAINT MONT • Le Monastère
06 32 86 46 11
Samedi midi & soir • Dimanche midi

SOUBLECAUSE • L'Adourable Auberge
06 02 38 99 30
Samedi & Dimanche midi & soir

VIELLA • La Gargote de Viella
05 62 03 44 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
05 62 31 90 67
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 le dimanche de 10h à 13h.