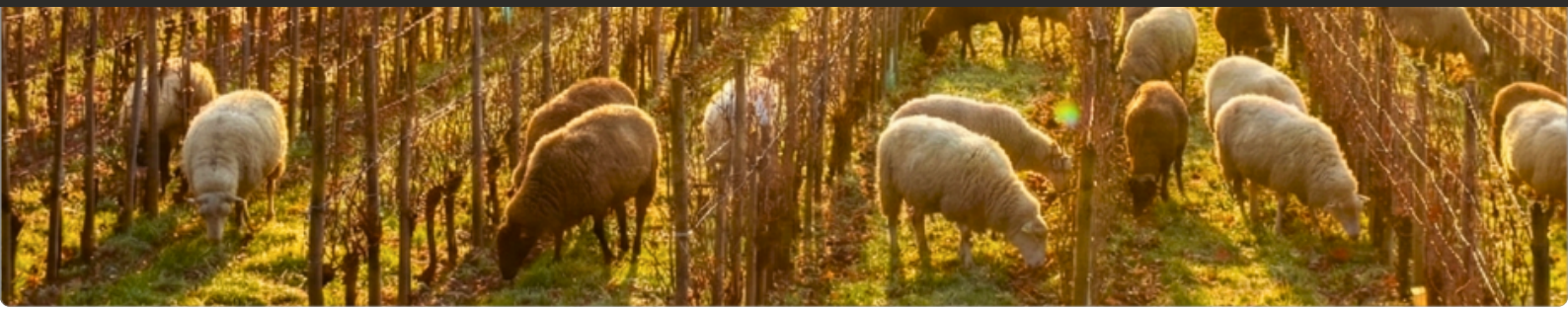


Nouveautés 2026 en Cœur de Béarn



L'HIVERNALE DU BERGER

Vivez une expérience authentique dans les vignes aux côtés d'un troupeau de brebis. Prenez le temps d'échanger avec deux passionnés, le vigneron et l'éleveur, qui vous raconteront leur travail en harmonie avec la nature. La visite se conclut par un moment de convivialité : une dégustation commentée de vins de Jurançon, accompagnée d'une généreuse planche de charcuteries et fromages de brebis locaux.

De octobre à mars

Durée : 3h



SAINT-MÉDARD WHISKY LABARRÈRE 1773

Suivez les étapes de production qui donne naissance à un whisky 100 % béarnais. La visite se termine par une dégustation qui permet d'apprécier les différentes expressions du whisky, aux notes boisées, caramélisées ou florales.

De avril à septembre

Durée : 1h30



BOUMOURT BIÈRES AGRICOLES L'ESBARIADE

Laurent et Serge, deux frères passionnés, brassent des bières artisanales sur place, avec des céréales cultivées à la ferme. Vous dégustez une sélection de bières locales.

Durée : 1h30

MAISON DES VIGNERONS DU JURANÇON ET DEGUSTATION

Une expérience insolite et immersive pour vous faire entrer dans l'intimité des 60 vignerons. Découvrez leurs secrets, leurs quotidiens, leurs passions et les singularités du terroir Jurançonnais. Participez à un parcours ludique et familial autour du vin, entre amis ou en famille. Votre visite s'achève par une dégustation de Jurançon : une occasion unique de savourer ce vin royal, richesse de notre terroir...

Durée : 1h45



Cécilia est votre interlocutrice privilégiée pour composer votre journée.



05 59 12 30 40



contact@coeurdebearn.com