

Mansengs & saveurs

Séjours
INDIVIDUELS

2 JOURS / 1 NUIT
À PARTIR DE 95€* PAR PERSONNE



EXPERIENCES GOURMANDES



Les petit et gros mansengs sont les cépages blancs originaires et emblématiques des contreforts pyrénéens. Cultivés dans la région paloise depuis des siècles, leurs raisins sont l'âme du Jurançon, illustre breuvage à la robe dorée. Venez découvrir ce vin, sec ou moelleux, typique et typé, son histoire royale, son terroir pentu, la passion de ses vigneronns et quelques mariages goûteux...

J1 - Découverte du vignoble de Jurançon & dîner

A 15 minutes de la cité royale, rejoignez les coteaux de Jurançon. Avec l'aide d'un carnet de route, vous suivrez un itinéraire à travers les paysages magnifiques du piémont pyrénéen qui vous mènera chez deux viticulteurs indépendants de l'appellation : rencontre avec les vigneronns, visite des chais et dégustations. En fin d'après-midi, installation à l'hôtel. Dîner accord mets-vins à base de produits locaux. Nuit.

J2 - Pau

Dans le cœur historique, découverte guidée du château natal du bon roi Henri IV, qui, selon la légende, fût baptisé à la gousse d'ail et au Jurançon dans la nuit du 12 au 13 décembre 1553. Temps libre pour parcourir, à votre guise, la capitale du Béarn et ses alentours ou profiter de son superbe belvédère sur les Pyrénées.

SÉJOUR GARANTI DÈS 2 PARTICIPANTS

Le prix comprend :

L'hébergement dans l'agglomération paloise en hôtel ★★★★★ et chambre double, le petit déjeuner, la taxe de séjour (1,50 €), le carnet de route pour la découverte des coteaux de Jurançon, les visites et dégustations chez 2 vigneronns, le dîner accord mets-vins du J1, la visite guidée en groupe du château de Pau, le kit complet pour découvrir Pau-Béarn-Pyrénées et les bonnes adresses.

Le prix ne comprend pas :

Le transport aller/retour jusqu'aux lieux du séjour, les repas, visites ou activités non mentionnés, les dépenses personnelles et les assurances (en option).

Supplément chambre individuelle, nuit(s) supplémentaire(s) et conditions de vente : nous consulter.

*Offre et tarif valables toute l'année pour tout séjour débutant un vendredi ou samedi (hors jours fériés), sous réserve de disponibilités au moment de la réservation.

PAU
TOURISME
Béarn Pyrénées

CONTACTEZ NOUS
+ 33 (0)5 59 271 749
receptif@tourismepau.fr

D'AUTRES IDÉES À DÉCOUVRIR SUR :
www.tourismepau.com