

DOMAINE DAMIENS

FAMILLE BEHEÏTY VIGNERONS À AYDIE



PORTES OUVERTES — INVITATION — 16 & 17 NOVEMBRE

MADIRAN & PACHERENC DU VIC-BILH



TOUT LE WEEK-END

DÉGUSTATION

Dans la cuverie et le chai à
barris de nos vins bio et
vin sans sulfites.

DÉGUSTATION JURY EXPERT (ouvert à tous)

Après Ostara, notre vin de
l'été, choisissez votre profil
vin préféré et participez à la
naissance de Yule : votre vin
de l'hiver.

MUSIQUE AU CHAI

"GINETTE" interprète des
reprises "romantiquement
énervées" des standards de
la chanson française.

ARTISANAT

Sculpteur sur pierre en
action.



RESTAURATION LES 2 JOURS

LOU GNAC ” DE 12H À 15H

Autour d'un palox, debout,
assis, à votre guise...
Composez votre Cass'dalle
avec :

Les Tapas de Cédric Dufau,
traiteur à Aydie

Les extras des producteurs
invités le dimanche

MÉCHOUI & CANTÈRE ” À PARTIR DE 12H30

Avec le broutard à la broche
d'André et Odile Britis et les
délices de Cédric Dufau,
traiteur.

Animation avec Les Chanteurs
Vignerons du Vic Bilh le
samedi et Cantar per Cantar le
dimanche.

Prix : 27€ adultes / 14€ enfants
Salle chauffée, places assises,
réservation obligatoire, places
limitées (coupon-réponse joint à
retourner avec le règlement)



LES PLUS DU DIMANCHE

MARCHÉ FERMIER

Découvrez les saveurs des
produits de nos producteurs
invités

TAXIS-VIGNES

Déposez votre véhicule au
domaine et les 4x4 vous
baladent de chai en chai par les
vignes et les charretières

Menu

"Amuse-bouche"
Garbure
Méchoui et son
accompagnement
Salade, Fromage
Dessert

Café et Vins offerts

Tous les détails sur :
www.domainedamiens.com



SCEA BEHEITY

2076 chemin Départemental 317
64330 AYDIE
05 59 04 03 13
domainedamiens64@gmail.com



Face à l'église d'Aydie
Google Maps : Domaine Damiens
Aydie
Coordonnées GPS : N43°34.175'
W0°06.234'



@domainedamiens

www.domainedamiens.com



LES PRODUCTEURS INVITÉS

Sculpteur sur Pierre

Patrick Vidalies, Saint Sever de Rustan 65

La Ferme des Oies

J-Claude Barthe, Corbère Abères 64

Haricots Maïs du Béarn, Farine Artisanale Sophie Dupouy, Aydie 64

Miel, pain d'épice et produits dérivés

Johann Pavia, Ogeu les Bains 64

Fromage de Chèvre

Les Belles du Gastou, Montory 64

Tomme de Brebis Ossau Iraty
Isabelle Vacosait, Bilhères-en-Ossau 64

Cochon Ferme du Claus
Sylvain Deselaux, Garlède Mondébat 64

Agneaux, dindes, pintades
Ferme Betbeder

Odile et André Britis, Saint Armou 64

