



EXPÉRIENCES OENOTOURISTIQUES

PAR LES DESTINATIONS LABELLISÉES VIGNOBLES & DÉCOUVERTES D'OCCITANIE

WINE TOURISM EXPERIENCES

BY THE DESTINATIONS LABELED « VIGNOBLES & DÉCOUVERTES » OF OCCITANIE

Bienvenue en Occitanie

La Vallée du Rhône, le Sud-Ouest, le Roussillon, le Languedoc, 4 noms évocateurs de bassins viticoles, à découvrir en Occitanie. Choisissez parmi une sélection d'expériences à vivre proposées par les différentes destinations labellisées Vignobles & Découvertes d'Occitanie.

The Rhone Valley, the South-West, the Roussillon, the Languedoc: 4 evocative names of wine basins, to be discovered in Occitanie. Choose from a selection of experiences offered by the different destinations labeled "Vignobles & Découvertes" in Occitanie.

Welcome to Occitanie

LE COMITE REGIONAL DU TOURISME ET DES LOISIRS AU SERVICE DES VOYAGISTES ET TOUR-OPERATEURS

Le Comité Régional du Tourisme et des Loisirs d'Occitanie est votre point d'entrée sur la destination Occitanie. Il est votre contact unique face à la diversité de l'offre et aux multiples interlocuteurs régionaux.

En effet, le CRTL a un rôle de facilitateur, pour mettre en relation les voyageurs et tour-opérateurs avec les 13 départements, les grands offices du tourisme et les entreprises privées, parmi lesquelles les agences réceptives.

Le CRTL entreprend toute une série d'actions spécifiques à l'attention des tour-opérateurs et voyageurs, afin de les aider à mieux connaître et vendre la destination :

- accueil et accompagnement en éductours dans toute la région
- sessions de formation : webinaires, présentations, supports dédiés
- assistante technique pour recherche de prestataires, mise en relation, conseils, élaboration d'itinéraires, transmission de photos...

THE OCCITANIE REGIONAL TOURISM AND LEISURE BOARD AT THE SERVICE OF TOUR-OPERATORS

The Occitanie regional tourism and leisure board is your first point of entry for the Occitanie destination. It is your unique contact in front of the supply diversity and the multiple regional representatives. Indeed, the Occitanie regional tourism and leisure board acts as a facilitator to connect the tour-operators with the 13 departments, the main tourist offices and the private companies, including receptive agencies.

The Occitanie regional tourism and leisure board implements many actions dedicated to tour-operators, in order to help them better know and sell the destination :

- Accompanied famtrips for tour-operators throughout the region
- Training sessions : webinars, presentations, dedicated supports
- Technical assistance to search and contact suppliers, advice, creation of itineraries, sending of pictures, videos...



10 GOOD REASONS TO CHOOSE OCCITANIE BONNES RAISONS DE CHOISIR L'OCCITANIE



**UNE GRANDE DIVERSITÉ
AVEC 4 UNIVERS DE DESTINATION :**
le littoral, la montagne, les villes et la campagne

A GREAT DIVERSITY WITH 4 UNIVERSES:
sea, mountain, town and countryside



2 GRANDES MÉTROPOLES :
Toulouse et Montpellier

2 BIG CITIES :
Toulouse and Montpellier



UN PATRIMOINE RICHE :
41 Grands Sites dont 8 classés à l'Unesco,
45 Plus Beaux Villages de France

A RICH HERITAGE WITH EXCEPTIONAL SITES:
41 Grands Sites Occitanie South of France, including 8 Unesco classified sites, 45 « Most beautiful villages in France »



UNE CULTURE VIBRANTE :
plus de 300 musées et 400 festivals et événements

A VIBRANT CULTURE:
more than 300 museums and 400 festivals and events



UNE NATURE PRÉSERVÉE :
2 parcs nationaux, 1 parc naturel marin, 8 parcs naturels régionaux et 220 kilomètres de côte méditerranéenne

A PRESERVED NATURE :
2 national parks, 1 marine park, 8 regional nature parks and 220 kilometers of Mediterranean coast



**UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE
« MADE IN OCCITANIE » :**
berceau d'Airbus, artisanat d'excellence

**A UNIQUE « MADE IN OCCITANIE »
KNOW-HOW:**
home of Airbus, excellence crafts



LES VINS ET LA GASTRONOMIE :
région viticole la plus vaste du monde, elle regorge de produits du terroir labellisés
21 destinations labellisées Vignobles et Découvertes = plus de 2 000 entreprises

WINES AND GASTRONOMY:
biggest wine region in the world, Occitanie is full of local certified quality products
21 destinations labellisées Vignobles et Découvertes = plus de 2 000 entreprises



DES ACTIVITÉS NATURE ET OUTDOOR :
l'Occitanie, une destination leader pour la randonnée, le cyclotourisme et les activités de plein air

NATURE AND OUTDOOR ACTIVITIES:
Occitanie, a leading destination for hiking, cyclotourism and other outdoor activities



UNE RÉGION ACCUEILLANTE :
près de 2000 hôtels loisirs et business,
1400 campings, plus de 450 résidences de tourisme et villages de vacances, 20 000 locations

A WELCOMING REGION:
almost 2000 hotels for leisure and business, 1400 campsites, more than 450 tourism residences and village and holiday centers, 20 000 rental properties



UNE AMBIANCE CHALEUREUSE :
la région du bon vivre, avec plus de 200 jours de soleil chaque année

A WARM ATMOSPHERE:
the region where life is good, with more than 200 days of sun every year

VENIR EN OCCITANIE HOW TO GET TO OCCITANIE

Avec Toulouse et Montpellier comme villes principales, la région Occitanie occupe une grande partie du sud-ouest de la France. Elle est très accessible par différents moyens :

With Toulouse and Montpellier as main cities, the Occitanie region takes up most of South-west of France. It can easily be reached by different means :



En train : les lignes SNCF desservent Toulouse et Montpellier à partir de la plupart des grandes villes françaises et européennes (Madrid, Barcelone, Milan, Bruxelles, Amsterdam...).

By train : SNCF routes take you to Toulouse and Montpellier from most major French and European cities (Madrid, Barcelona, Milan, Brussels, Amsterdam...).



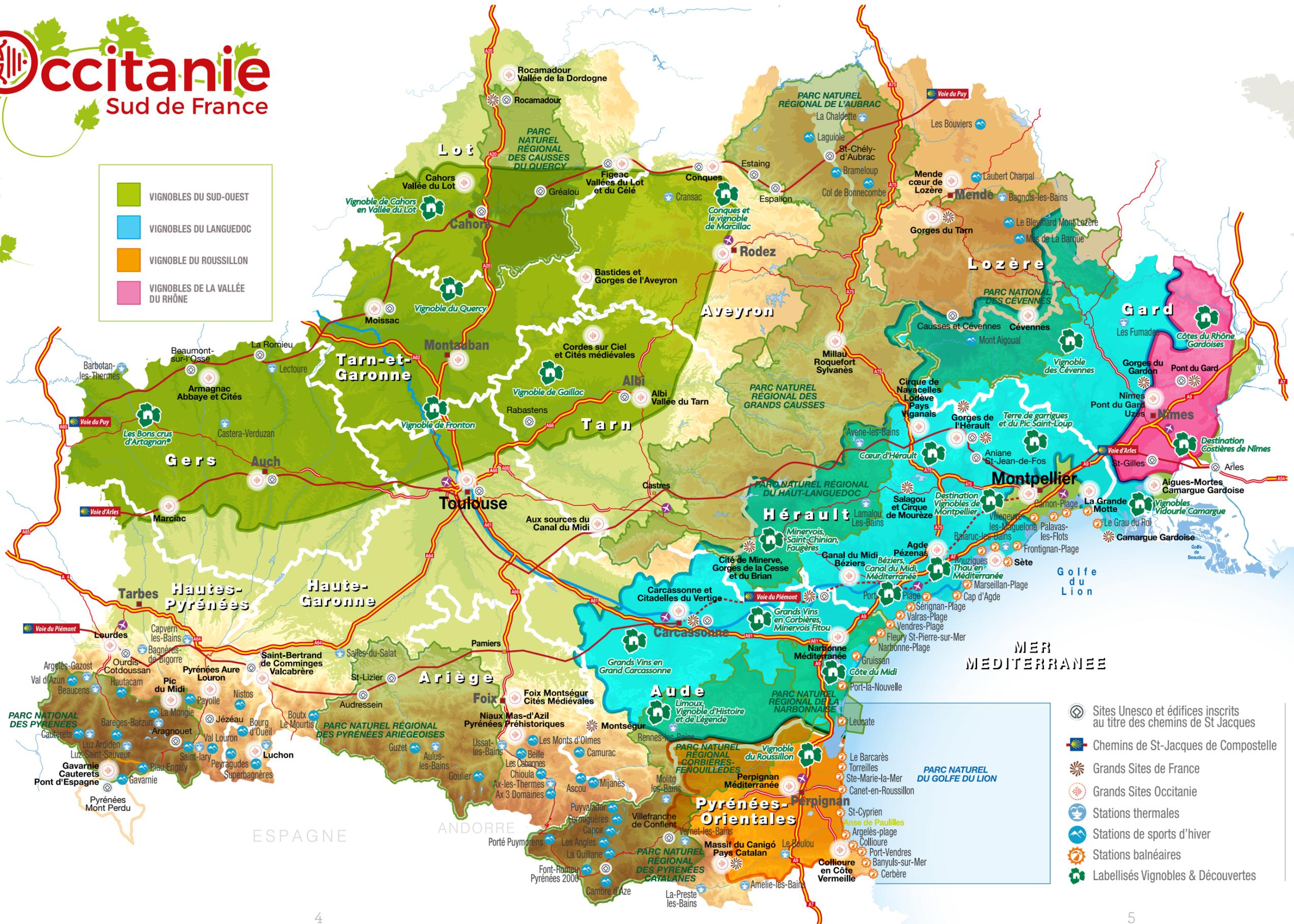
En avion : la région dispose de 10 aéroports internationaux, et les deux principaux Toulouse et Montpellier, bénéficient de liaisons directes avec plusieurs villes européennes en moins de 2 heures : Berlin, Francfort, Londres, Madrid, Bruxelles, Amsterdam, Barcelone, Genève, Luxembourg...

By plane : the region has 10 international airports, and the 2 main airports, Toulouse and Montpellier, have direct connections with several European cities within 2 hours : Berlin, Frankfurt, London, Madrid, Brussels, Amsterdam, Barcelona, Geneva, Luxembourg...



En voiture/autocar : une dizaine d'autoroutes dessert l'ensemble du territoire.

By car/coach : a dozen motorways make reaching and exploring the Occitanie region a breeze.



- Sites Unesco et édifices inscrits au titre des chemins de St Jacques
- Chemins de St-Jacques de Compostelle
- Grands Sites de France
- Grands Sites Occitanie
- Stations thermales
- Stations de sports d'hiver
- Stations balnéaires
- Labellisés Vignobles & Découvertes

- UNESCO sites and buildings registered under the Way of St James of Compostela
- Way of St James of Compostela
- Great Sites of France
- Great Sites of Occitania
- Thermal Spas
- Ski resorts
- Sea resorts
- Labeled « Vignobles & Découvertes »

Côtes du Rhône Gardoises

GARD

www.provenceoccitane.com

Entre fleuve et garrigue, le vignoble des Côtes du Rhône gardoises incarne la naissance des prestigieux vins de la vallée du Rhône. Le commerce du vin se développa par le fleuve et à ses ports grâce à qui tout a commencé. Terre de haute valeur, la destination compte de nombreuses appellations dont des Côtes du Rhône Villages et des crus comme Lirac ou Tavel.

Between the river and the garrigue, the vineyards of the Côtes du Rhône Gardoises embody the birth of the prestigious wines of the Rhône Valley. The wine trade developed thanks to the river and its ports, where it all began. A land of high value, the destination has many appellations including Côtes du Rhône Villages and crus such as Lirac or Tavel.



Tarif à partir de
Price from
55€
par pers.
per pers.

AUTOUR DU SPORT

Rando en VTT électrique dans le vignoble

A VTT électrique, explorez le vignoble des Côtes du Rhône gardoises durant une randonnée accompagnée d'un guide expérimenté. Partez à la découverte de la diversité des paysages et profitez ensuite d'un arrêt dégustation chez un vigneron avec une visite privilégiée du domaine.

AUTOUR DU SPORT

The vineyard by electric mountain bike

By bike, explore the vineyards of the Côtes du Rhône gardoises by the cyclo vigneronne loop. Discover the diversity of its landscapes and after a tasting stop in two wineries, share a gourmet experience around a table in one of the partner restaurants.



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : 4 à 20 pax maximum
Clientèle individuelle : non

OUVERTURE POSSIBLE SUR DEMANDE
OPENING POSSIBLE ON REQUEST
yes

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 340 km
Montpellier : 104 km



PRÉCONISATION D'HOTEL /RESTAURANT
HOTEL/RESTAURANT RECOMMENDATION
Restaurant C'la Vie
leyatis.com
info@leyatis.com
+ 33 (0) 4 66 792 792

Restaurant C'la Vie
restaurant-clavie.fr
c.la.vie@orange.fr
33 (0) 4 66 39 29 15



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Occitan'E Bike
Office de tourisme
Provence Occitane
www.occitan-ebike.com
www.provenceoccitane.com
contact@occitan-ebike.com
contact@provenceoccitane.com
+ 33 (0) 7 63 16 27 27
et 33 (0) 4 66 39 44 45

Costières de Nîmes

GARD

www.costieres-nimes.org

Le vignoble des Costières et la ville de Nîmes partagent le même prestigieux héritage romain. Festifs et conviviaux, les vins des Costières de Nîmes sont porteurs d'une vraie tradition. Ils constituent le pendant idéal d'une ville épicurienne, faite d'histoire où il fait bon vivre sous le soleil méditerranéen.

The Costières vineyards and the city of Nîmes share the same prestigious Roman heritage. Festive and convivial, the wines of Costières de Nîmes are the bearers of a true tradition. They are the ideal counterpart to an epicurean city, made up of history where life is good under the Mediterranean sun.



Tarif à partir de
Price from
10€
par pers.
per pers.

AUTOUR DU VIN

A la découverte des tunnels antiques

Retracez la vie des romains lors d'une escapade souterraine en parcourant les tunnels de l'antique aqueduc, venant du pont du Gard. Finissez ce riche moment de découverte par une dégustation des vins du domaine.

AUTOUR DU VIN

Discovering the antique tunnels

A journey back into the Romans' life during an underground escapade through the tunnels of the ancient aqueduct, coming from the Pont du Gard. End this rich moment of discovery with a tasting of the winery's productions.



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : 4 à 30 pax maximum
Clientèle individuelle : oui

OUVERTURE POSSIBLE SUR DEMANDE
OPENING POSSIBLE ON REQUEST
yes

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 306 km
Montpellier : 72 km



PRÉCONISATION D'HOTEL /RESTAURANT
HOTEL/RESTAURANT RECOMMENDATION
Hôtel restaurant Nîmes | Restaurant
et Bar Hôtel Chouleur
www.margaret-hotelchouleur.com
rouge@margaret-hotelchouleur.com
33 (0) 4 48 27 08 00



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Domaine de Pouvarel
Elisabeth GLAS
www.domainedepouvarel.com
domaine.pouvarel@orange.fr
+ 33 (0) 4 66 01 67 46



Tarif à partir de
Price from
32€
par pers.
per pers.



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : 6 à 30 pax maximum
Clientèle individuelle : non

OUVERTURE POSSIBLE SUR DEMANDE /
OPENING POSSIBLE ON REQUEST
yes

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 310 km
Montpellier : 70 km



PRÉCONISATION D'HOTEL /RESTAURANT
HOTEL/RESTAURANT RECOMMENDATION
Chez Croizard
www.maison-albar-hotels-l-
imperator.com
+ 33 (0) 4 66 21 90 30

Chez Croizard
www.restaurantcroizard.com
contact@restaurantcroizard.com
+ 33 (0) 4 66 67 04 99



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Château Mourgues du Gres -
Anne Collard
www.mourguesdugres.com
info@mourguesdugres.com
Tél. : 33 (0) 4 66 59 46 10

GASTRONOMIE

Pique-nique vigneron

Venez partager un moment convivial en découvrant les richesses du domaine.
Après la visite du vignoble où les paysages variés bercent la balade commentée, suit la dégustation des vins dans la cave et profitez d'un pique-nique gourmand aux saveurs du terroir..

GASTRONOMIE

Picnic in the vineyard

Come and share a convivial moment while discovering the richness of the winery. After the visit of the vineyard where the varied landscapes rock the commented walk, and the tasting of the wines in the cellar, enjoy a gourmet picnic with local flavours.



Tarif à partir de
Price from
9,60€
par pers.
per pers.



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : 20 pax maximum
Clientèle individuelle : oui

JOUR DE FERMETURE / CLOSING DAY
dimanche

OUVERTURE POSSIBLE SUR DEMANDE /
OPENING POSSIBLE ON REQUEST
non

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 310 km
Montpellier : 70 km



PRÉCONISATION D'HOTEL /RESTAURANT
HOTEL/RESTAURANT RECOMMENDATION
Domaine des Clos
www.domaine-des-clos.com
contact@domaine-des-clos.com
+ 33 (0) 4 66 01 14 61

Les Aubades
www.lesaubades.fr
contact@lesaubades.fr
+ 33 (0) 4 66 01 94 21



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Mas des Tourelles
Emilie Durand
www.tourelles.com
tourisme@tourelles.com
+ 33 (0) 4 66 59 19 72

EN FAMILLE

Un domaine au temps des romains

Vivez une aventure unique au mas des Tourelles, en découvrant la reconstitution d'une cave gallo-romaine grandeur nature, toujours en état de fonctionnement, pour vinifier des raisins à la méthode antique. Grâce à la découverte de vestiges archéologiques, d'un atelier de production d'amphores avec ses fours de potiers, le domaine vous plonge dans une aventure archéologique suivie d'une dégustation de vins romains.

EN FAMILLE

A vineyard in Roman times

At mas des Tourelles, experience a unique adventure by discovering the reconstruction of a life-size Gallo-Roman cellar, in working order, to make wine using the ancient method. Thanks to the discovery of the archaeological remains of an amphora production workshop with its potters' kilns, the winery plunges you into an archaeological adventure which ended with the tasting of Roman wines.



Languedoc - Cœur d'Hérault

HERAULT

www.languedoc-coeur-herault.fr

Petit coin de paradis, la destination Languedoc-Cœur d'Hérault vit au rythme de l'œnotourisme. Ici, on côtoie le grandiose avec une offre patrimoniale classée Grands Sites de France, et l'excellence avec des appellations AOC et IGP engagées. 1 300 km² de dépaysement garanti : gardez les yeux grands ouverts et les papilles en éveil, c'est parti.

For thousands of years, vines have shaped the land here. Its history, its appellations, the diversity of the landscapes, its heritage and its winemakers, all make it a special destination. The people who live here are proud of their roots and happy to share their love of their land with visitors.



Tarif à partir de
Price from
40€
par pers.
per pers.

INSOLITE

Oeno-tour interactif au Domaine de la Dourbie

Vivez une expérience au domaine de la Dourbie : un pique-nique en plein air. Vous savourerez un menu gastro-cool en trois services, dans des bocaux en verre, autour d'une table ombragée au milieu des vignes et recouverte d'une nappe à carreaux, le tout arrosé de vin bio au son du chant des cigales. Poursuivez votre journée par la découverte de la première balade œnotouristique amplifiée en France. Cet Oeno-Tour interactif vous permettra d'apprendre durant 1h30, toutes les étapes de l'élaboration d'un vin bio, dans l'un des plus beaux parcs du Languedoc. Imaginez-vous visiter un domaine viticole, de la cave au chai, en passant par la vigne, en associant la modernité technologique tout au long d'une balade bucolique. A l'aide d'une tablette, admirez le paysage s'animer devant vous à travers des illustrations, des vidéos et des témoignages de toute l'équipe du domaine. Cette promenade pittoresque se terminera par une véritable initiation à la dégustation, toujours interactive et en compagnie des membres de l'équipe, sous forme de jeu, quizz et vidéos explicatives. La vie d'un domaine viticole et l'art de la dégustation n'auront plus aucun secret pour vous

*L'Oeno-Tour Interactif fait partie du top 100 des offres œnotouristiques 2022.

INSOLITE

Interactive Wine-tour at Domaine de la Dourbie

Your experience at Domaine de la Dourbie will begin with an outdoor picnic. You will enjoy a three-course gourmet menu with three options (meat, fish or vegetarian) in pretty glass jars, around a shady table in the middle of the vineyards and covered with a checkered tablecloth. All washed down with quality organic wine to the sound of the cicadas. Continue your country picnic by discovering the first amplified wine tour in France. This Interactive Wine-Tour will allow you to learn during 1:30 hours, all the steps of the elaboration of an organic wine, in one of the most beautiful parks of Languedoc. Imagine visiting a wine domain, from the cellar to the winery, through the vineyard, combining modern technology throughout a bucolic stroll. With the help of a tablet, watch the landscape come to life in front of you through illustrations, videos and testimonies of the whole team of the domain. This picturesque walk will end with a real initiation to wine tasting, always interactive and in the company of the team members, in the form of a game, quiz and explanatory videos. The life of a winery and the art of wine tasting will no longer hold any secrets for you!

*The Interactive Wine-Tour is part of the top 100 wine tourism offers 2022.



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : 10 pax minimum
Clientèle individuelle : oui

LANGUE PARLÉE / LANGUAGE
anglais

JOUR DE FERMETURE / CLOSING DAY
Samedi et dimanche de
mi-septembre à mi-juin

OUVERTURE POSSIBLE SUR DEMANDE
OPENING POSSIBLE ON REQUEST
yes

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 218 km
Montpellier : 42 km



PRÉCONISATION D'HOTEL/
RESTAURANT

HOTEL/RESTAURANT
RECOMMENDATION

Château Rieurtord

www.chateau-rieurtord.fr
services4tourists@gmail.com
+33 (0) 4 67 89 38 20 /
+33 (0) 6 48 44 72 72



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE

La Dourbie

ladourbie.fr

marie@ladourbie.fr

+ 33 (0) 4 67 44 45 82



Tarif à partir de
Price from
60€
par pers.
per pers.



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : 6 pax minimum et maximum de 9
Clientèle individuelle : non

LANGUE PARLÉE / LANGUAGE
anglais

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 230 km
Montpellier : 30 km



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE

Office de Tourisme Saint-Guilhem-le-Désert

-Vallée de l'Hérault - Service réceptif

www.saintguilhem-valleeherault.fr

visites.groupe@saintguilhem-valleeherault.fr

+ 33 (0) 4 67 57 00 03

AUTOUR DU SPORT

Le vignoble du Cœur d'Hérault en mobilité douce

Offrez-vous un moment inoubliable en sillonnant les vignes d'un domaine viticole le temps d'une balade en trottinette électrique et tout terrain.

Au programme :

- Balade en trottinette électrique dans les vignes et paysages remarquables de la vallée de l'Hérault.
- Dégustation de vins dans un domaine viticole et rencontre avec le vigneron.
- Déjeuner dans un restaurant typique, qui met à l'honneur les produits et vins locaux.

AUTOUR DU SPORT

The vineyard on a electric scooter

Treat yourself to an unforgettable moment as you ride through the vineyards of a wine estate on an all-terrain electric scooter.

On the programme:

- Electric scooter ride through the vineyards and remarkable landscapes of the Hérault Valley,
- Wine tasting in a vineyard and meeting with the winemaker,
- Lunch in a typical restaurant, which honours local products and wines.

Vignobles de Montpellier

HERAULT

www.montpellier-tourisme.fr

Proche de la Méditerranée et situé au sein du plus grand vignoble d'Europe : le Languedoc.

Montpellier séduit les visiteurs par son offre œnotouristique, la beauté de son patrimoine, sa vie culturelle intense et son art de vivre méditerranéen ...

Fraîchement labellisée « Vignobles et Découvertes », Montpellier souhaite figurer comme nouvelle destination œnotouristique de 1er plan en France.

Right by the Mediterranean sea, settled within Europe's biggest winegrowing area: Languedoc.

Montpellier attracts visitors thanks to its amazing wine tourism offer, fascinating heritage, as well as its intense cultural life and Mediterranean lifestyle. Freshly awarded the «Vignobles et Découvertes» label, Montpellier wishes to be a new leading wine tourism destination in France.



Tarif à partir de
Price from
70€
par pers.
per pers.

CULTURE ET PATRIMOINE

Les châteaux en Grès de Montpellier : balade gustative à travers l'histoire.

Aux portes de Montpellier, partez en voyage dans le temps et découvrez le patrimoine du Languedoc au fil des dégustations. C'est au XVIIIème siècle que les grands bourgeois et aristocrates montpelliérains ont édifié ce que l'on appelle « les folies », des demeures élégantes, situées à la campagne et entourées de magnifiques jardins, servant de fastueuses résidences d'été pour les notables de l'époque. Le rendez-vous est donné avec votre guide qui vous emmènera à la découverte de deux châteaux viticoles parmi le patrimoine historique des Grès de Montpellier. Vous connaîtrez l'histoire des folies de Montpellier et dégusterez leur excellente gamme de vins.

Activité de 14h à 17h30.

CULTURE ET PATRIMOINE

The châteaux of Montpellier, voyage through history

At the gates of Montpellier, take a trip back in time and discover the heritage of the Languedoc region through various tastings. This tour brings you to discover the architectural and wine-related heritage of Montpellier. In the 18th century, the city's aristocrats started to build the so-called « folies », elegant houses located in the countryside and surrounded by magnificent gardens, used as sumptuous summer houses by the gentry of the time. Meet your guide at 2pm on the Esplanade de l'Europe and take off for a visit of 2 beautiful châteaux producing wines around Montpellier. You will get to know their story and taste their excellent range of wines. Back to Montpellier around 5.30pm.



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : 3 pax minimum et 8 pax maximum.
Clientèle individuelle : oui

LANGUE PARLÉE / LANGUAGE
anglais, allemand et portugais (sur demande).

JOUR DE FERMETURE / CLOSING DAY
Samedi et dimanche de mi-septembre à mi-juin

OUVERTURE POSSIBLE SUR DEMANDE
OPENING POSSIBLE ON REQUEST
yes

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 218 km
Montpellier : 42 km



PRÉCONISATION D'HOTEL/RESTAURANT /
HOTEL/RESTAURANT RECOMMENDATION
Folia - Château de Flaugergues
www.folia-restaurant.fr
+ 33 (0) 4 99 52 66 35



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Montpellier Wine Tours - Ageneau Carine
www.montpellierwinetours.com
info@montpellierwinetours.com
+ 33 (0) 6 95 16 25 61



Tarif à partir de
Price from
39€
par pers.
per pers.



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : 10 pax minimum, 15 pax maximum
Clientèle individuelle : oui

LANGUE PARLÉE / LANGUAGE
anglais

JOUR DE FERMETURE / CLOSING DAY
Activités proposées 3 fois par semaine en
période estivale, 1 fois par semaine hors
saison.

OUVERTURE POSSIBLE SUR DEMANDE /
OPENING POSSIBLE ON REQUEST
yes

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 245 km
Montpellier : 0 km



PRÉCONISATION D'HOTEL/RESTAURANT /
HOTEL/RESTAURANT RECOMMENDATION
Folia - Château de Flaugergues
www.folia-restaurant.fr
+ 33 (0) 4 99 52 66 35



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Perma Social Club
Alice Benisty-Triay
www.permasocial.club
alice@permасocial.club
+ 33 (0) 6 23 47 31 28

GASTRONOMIE

Entre château et potager

Proche de Montpellier, vous serez accueillis dans un château viticole qualifié comme l'une des «folies» architecturales de Montpellier datant du 17ème siècle. Avec une approche écoresponsable, le vigneron vous révélera ses secrets. Vous participerez à une visite guidée du vignoble historique, suivie d'une dégustation de vins, et vous pourrez également effectuer la visite en autonomie des jardins et du parc du château.

Vous découvrirez comment permaculture rime avec vignoble et vous familiariser avec les principes écoresponsables de la permaculture et en comprendre son application. En fin de parcours, possibilité de déguster une boisson faite sur place (thé, jus, vin ou bière) ainsi que des produits de la ferme ou des plantes sauvages comestibles en fonction de la saison.

Activité de 10h à 12h30.

En option : Atelier de yoga à la vigne, atelier vigneron « old school » (taille, vendanges, embouteillage) ou brasseur, cours de cuisine, voire une master classe de dégustation.

GASTRONOMIE

Between a castle and vegetable gardens

Close to the heart of Montpellier, you will be welcomed in a wine château described as one of the architectural «folies» of Montpellier dating from the 17th century. With an eco-responsible approach, the winegrower's lair will reveal its secrets! You will enjoy an experience with a guided tour of the historic vineyard, followed by a wine tasting. You will then be able to take a self-guided tour of the gardens and park of the Château and head towards its permaculture urban farm. Accompanied by a member, you will visit the farm and see how it fits into the vision of the vineyard. You will learn about the eco-sustainable principles of permaculture and understand its application. At the association bar, you will have the opportunity to taste a drink made on the spot (tea, juice, wine or beer) as well as produces from the farm or wild edible plants depending on the season.

As an option and depending on availability, you can book a yoga class in the vineyard, an «old school» winemaking (pruning, grape harvest, bottling) or brewing workshop, a cooking class, or even a master class in wine tasting!



Tarif à partir de
Price from
60€
par pers.
per pers.

AUTOUR DU SPORT

Vin et olympiade

La journée débute avec un café de bienvenue au château de Fourques aux portes de Montpellier, un domaine à l'accent féminin depuis plusieurs générations. Avant de profiter des vins du château, quelques défis vous sont proposés, défis en équipe propices à la rigolade (course d'orientation, parcours d'obstacles ou bien encore les fameux poteaux à l'instar du jeu télévisé koh Lantha ...).

Autre choix, une dégustation à l'aveugle ... Après l'effort, le réconfort, visite du domaine avec Lise, vigneronne, suivi d'une dégustation de ses vins agrémentés de tapas. Activité dès 9h45 à 13h30 Défis adaptables en fonction du public En option repas traiteur possible au domaine sur demande.

AUTOUR DU SPORT

Wine and olympics

09H45- Welcome with coffee at the château de Fourques, near Montpellier, a domain with a feminine accent for several generations. Before enjoying the wines of the chateau, we propose a few fun-filled team challenges. We can adapt the challenges according to the audience but for example you can try an orienteering race, obstacle courses or the famous koh lantha posts... It is also possible to propose less dynamic games such as a blind tasting... 12H00-13H30 After the effort the comfort, Lise the wine grower will make you visit her domain and taste her wines with tapas Optional catered meal available at the estate on request.



GRUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : 12 pax minimum et 16 pax maximum
Clientèle individuelle : non

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 245 km
Montpellier : 0 km



PRÉCONISATION D'HOTEL/RESTAURANT /
HOTEL/RESTAURANT RECOMMENDATION
Quality Golf Hôtel Juvignac
golfresortmontpellierfontcaude.com
golf@hotelmontpellier.com
+ 33 (0) 4 67 45 90 00



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
WISUD - David SATGER
www.wisud.com
david@wisud.com
+ 33 (0) 6 07 33 00 18

Béziers Canal du Midi Méditerranée

HERAULT

www.beziers-mediterranee.com

La destination est dessinée par la vigne, la mer Méditerranée et la silhouette de Béziers juchée sur son acropole, visible de toute part. Le canal du Midi, classé UNESCO, traverse en trait d'union cette terre antique où la viticulture a 2 000 ans d'existence. La vigne court partout, entre plaines et collines, c'est la « Toscane languedocienne ». A visiter : Béziers, le site des 9 écluses de Fonseranes, le site Natura 2000 des Orpellières, l'oppidum d'Ensérune et le tunnel du Malpas ...

Our area is designed by the vineyard, the Mediterranean Sea and the silhouette of Béziers perched on its hill, visible from all sides. The UNESCO-listed Canal du Midi runs through this ancient land where the vine have been growing everywhere since 2,000 years, between plains and hills, that may be why this place was nicknamed the «Languedoc Tuscany».
To visit: Béziers, the site of the 9 locks of Fonseranes, the protected area of the Orpellières, the Enserune's Oppidum and the famous tunnel of the Malpas...



Tarif à partir de
Price from
30€
par pers.
per pers.



GRUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : 30 pax minimum et 49 pax maximum
Clientèle individuelle : non

LANGUE PARLÉE / LANGUAGE
anglais et espagnol..

JOUR DE FERMETURE / CLOSING DAY
Samedi et dimanche de mi-septembre à mi-juin

OUVERTURE POSSIBLE SUR DEMANDE
OPENING POSSIBLE ON REQUEST
Ouverture de mars à novembre sur réservation
et sur demande.

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 175 km
Montpellier : 70 km



PRÉCONISATION D'HOTEL/RESTAURANT /
HOTEL/RESTAURANT RECOMMENDATION
marinaurior@beziers-mediterranee.com



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Destination Béziers Canal du Midi
Méditerranée - Service réceptif Groupes &
individuels
OTBM
www.beziers-mediterranee.com
marinaurior@beziers-mediterranee.com
+ 33 (0) 4 67 01 84 43

AUTOUR DU VIN

Une demi-journée à Béziers : des écluses et du vin !

Croisière en bateau sur le canal du Midi. Rendez-vous sur un des sites les plus emblématiques du canal du Midi : le site des 9 écluses de Fonseranes et embarquez pour une croisière emblématique. Passez au cœur de l'impressionnant escalier d'écluses, chef d'œuvre d'ingénierie et naviguez ensuite sur le célèbre Pont-Canal de Béziers qui traverse la rivière Orb, d'où vous aurez une vue splendide sur l'Acropole et la cathédrale Saint-Nazaire.

Cinéma immersif, à la Maison du site, un film de 14 minutes qui vous «plonge» au cœur de l'histoire du canal du Midi, des 9 écluses et de leur créateur, le biterrois Pierre-Paul Riquet. Amaury vous convie à un atelier de découverte des vins du territoire, mêlant approche œnologique et histoire du terroir. Ce globe-trotteur haut en couleur a été vinificateur, guide de visites à l'occasion et même personnage de pièce historique ! 4 vins à la dégustation dans un cadre unique. Option restaurant payante 22€/pers

AUTOUR DU VIN

A half-day on the site of Fonseranes: Locks and Wine in Béziers

At the gates of Montpellier, take a trip back in time and discover the heritage of the Languedoc region through various tastings. This tour brings you to discover the architectural and wine-related heritage of Montpellier. In the 18th century, the city's aristocrats started to build the so-called « folies », elegant houses located in the countryside and surrounded by magnificent gardens, used as sumptuous summer houses by the gentry of the time. Meet your guide at 2pm on the Esplanade de l'Europe and take off for a visit of 2 beautiful châteaux producing wines around Montpellier. You will get to know their story and taste their excellent range of wines. Back to Montpellier around 5.30pm.



Tarif à partir de
Price from
30€
par pers.
per pers.



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : 30 pax minimum et 49 pax maximum
Clientèle individuelle : non

LANGUE PARLÉE / LANGUAGE
anglais et espagnol

OUVERTURE POSSIBLE SUR DEMANDE /
OPENING POSSIBLE ON REQUEST
Sur réservation et ouverture
sur demande

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 170 km
Montpellier : 70 km



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Destination Béziers Canal du Midi
Méditerranée - Service réceptif Groupes
& individuels OTBM
www.beziers-mediterranee.com
marineauriol@beziers-mediterranee.com
+ 33 (0) 4 67 01 84 43

AUTOUR DU VIN

Béziers : belles tables, art et bons vins

Déjeuner dans une brasserie dans le centre historique de Béziers.

Savourez un menu généreux avec du vin local, une entrée, un plat et un dessert au choix dans une ambiance conviviale.

Découverte du château de Raissac, situé à 4 km du centre historique de Béziers au cœur du vignoble languedocien. Ce domaine viticole de 50 hectares est la passion de la famille Viennet depuis 1828. Lieu de transmission du savoir-faire, il se veut un lieu ouvert, multipliant les initiatives pour associer l'Art & le Vin. La tradition viticole est ancrée depuis 6 générations dans l'art de vivre du sud de la France.

Au musée de la Faïencerie et des Arts de la Table, vous pourrez apercevoir au cœur des écuries mais aussi dans les magnifiques pièces à vivre du château de nombreuses œuvres en faïences incarnant les arts de la table du XVIe au XXe siècles autour du style de Bernard Palissy.

Visite guidée des chais et dégustation des vins à la cave du château, bâtisse languedocienne datant du XVIIème siècle. Dans le chai à barriques creusé dans la roche calcaire, vous dégusterez des cuvées issues des différents cépages et découvrirez une sélection de produits régionaux.

AUTOUR DU VIN

Béziers : good food, art and good wine

Lunch in a brasserie in the historic centre of Béziers. Enjoy a generous menu with local wine, a starter, a main course and a dessert of your choice in a friendly atmosphere.

Château de Raissac: an exceptional residence in the heart of the Languedoc vineyards. The château is located 4km from the historic centre of Béziers. It's a 50-hectare wine estate, belonging to the Viennet family since 1828. It's a place where know-how is passed on : the wine-making tradition has been anchored for 6 generations in the family as well as South of France way of live. Today, the estate is multiplying initiatives to associate Art & Wine. .

Raissac Museum of Earthenware and Table Arts : in the heart of the stables but also in the magnificent living rooms of the château, you will see numerous works of earthenware, embodying the european Tableware culture, from the 16th to the 20th centuries, in the style of a renowned french ceramist, Bernard Palissy..

Guided tour of the cellars and wine tasting: 2 kilometres from the château, visit its cellar, a Languedoc building dating from the 17th century. In the barrel cellar, dug into the limestone rock, you will taste vintages from the 11 different grape varieties grown in Raissac, and discover a selection of regional products.

Tour operator: 5% discount granted



Tarif à partir de
Price from
28€
par pers.
per pers.



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : 6 pax minimum et 16 pax maximum
Clientèle individuelle : non

LANGUE PARLÉE / LANGUAGE
anglais et espagnol.

OUVERTURE POSSIBLE SUR DEMANDE /
OPENING POSSIBLE ON REQUEST
Sur réservation de mi-mai à mi-septembre
On reservation from mid-May to mid-September

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 180 km
Montpellier : 75 km



PRÉCONISATION D'HOTEL/RESTAURANT /
HOTEL/RESTAURANT RECOMMENDATION
Nombreuses possibilités de restauration
(restaurant, panier pique-nique, ...). Nous
contacter.
Many dining possibilities (restaurant, picnic
basket, etc). Contact us.



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Destination Béziers Canal du Midi
Méditerranée - Service réceptif Groupes &
individuels OTBM
www.beziers-mediterranee.com
marineauriol@beziers-mediterranee.com
+ 33 (0) 4 67 01 84 43

INSOLITE

Balade oenologique en canoë

Départ à 17h00 depuis la base de canoë située sur le site protégé des Orpellières à Sérignan-Plage. Profitez d'une balade sur l'Orb et pagayez jusqu'au port de Sérignan !

Une navette viendra vous chercher pour vous conduire au domaine de Querelle. La famille Abel, vigneron indépendants depuis plusieurs générations, prendra le temps de partager avec vous leur savoir-faire. Vous visiterez le domaine ou vous goûterez un vin d'excellence.

Le + : une magnifique vue à 360° depuis le domaine.

La navette vous ramènera à votre véhicule.

INSOLITE

Wine and canoe ride

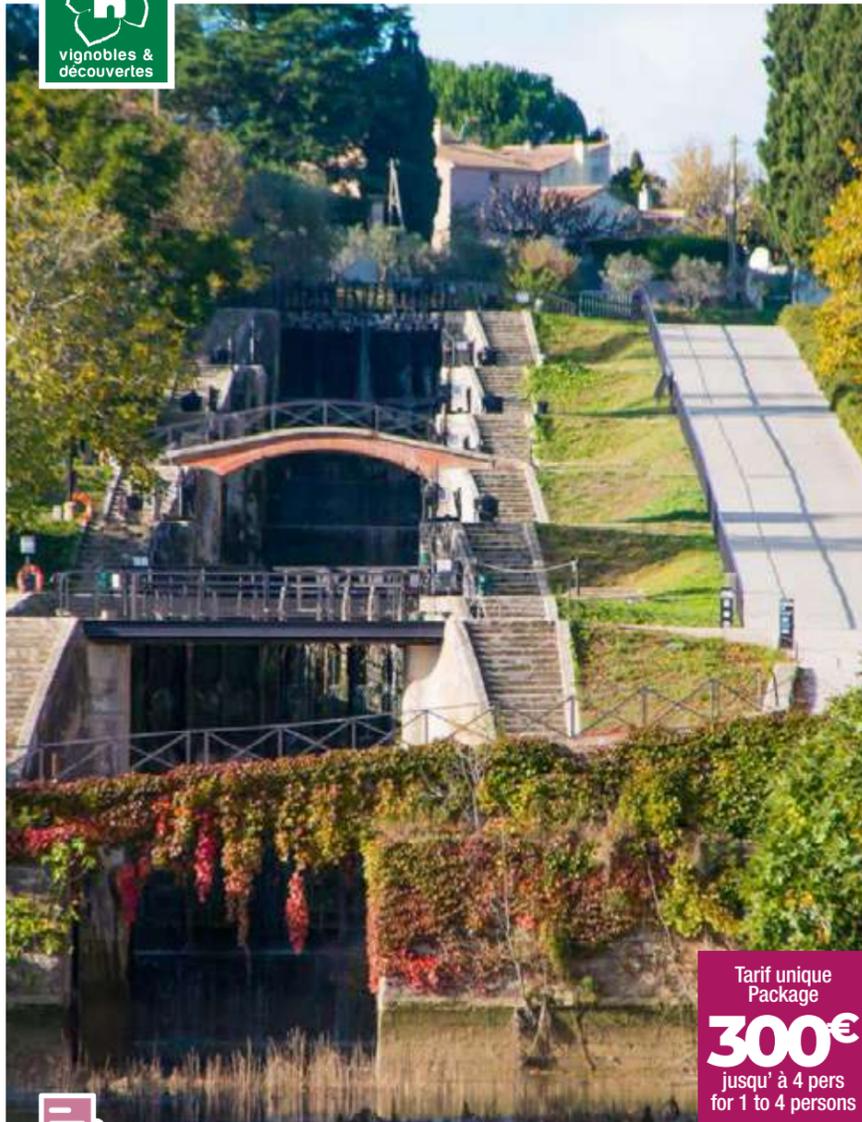
Departure at 5 p.m. from the canoeing base in Sérignan.

Enjoy a canoe trip on the Orb river, along the protected natural site of the Orpellières and paddle to the port of Sérignan!

A shuttle will then take you to Querelle wine estate, the owners of which, the Abel family, have grown and produced wine for generations. They will take you on a tour of the domain (with a magnificent 360° panoramic view), show you their know-how... and let you taste the result. Quite an experience !

The shuttle will take you back to your car.

Tour operator: 5% discount granted



Tarif unique
Package
300€
jusqu' à 4 pers
for 1 to 4 persons



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : 4 pax maximum
Clientèle individuelle : oui

LANGUE PARLÉE / LANGUAGE
anglais et espagnol

OUVERTURE POSSIBLE SUR DEMANDE /
OPENING POSSIBLE ON REQUEST
oui
DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 170 km
Montpellier : 70 km



PRÉCONISATION D'HOTEL/RESTAURANT /
HOTEL/RESTAURANT RECOMMENDATION
Nombreuses possibilités de restauration
(restaurant, panier pique-nique, ...).



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Destination Béziers Canal du Midi
Méditerranée
Service réceptif Groupes & individuels OTBM
www.beziers-mediterranee.com
marinauriol@beziers-mediterranee.com
+ 33 (0) 4 67 01 84 43

INSOLITE**Balade découverte en méhari électrique entre canal, mer et vignobles !**

Découvrez les sites incontournables de la destination Béziers - Méditerranée
Embarquez pour une journée sous le signe de l'aventure à bord d'une méhari électrique.
En famille ou entre amis, découvrez le site des 9 écluses de Fonseranes, lieu le plus spectaculaire du canal du Midi où les bateaux franchissent un escalier d'eau.
Plongez dans l'histoire du canal et des 9 écluses grâce au film de 14 mn projeté dans la salle de cinéma spéciale.
Vous dégusterez votre panier gourmand sur un site exceptionnel : l'Oppidum d'Ensérune à Nissan-Lez-Enserune avec son panorama à couper le souffle, son musée entièrement réhabilité, l'étonnant tunnel et l'accueillante maison du Malpas ...
Pour découvrir le bord de mer, Valras-Plage est le lieu idéal pour faire une belle balade en front de mer, s'installer en terrasse pour déguster une glace ou faire des achats souvenirs.
Pour terminer, la cave coopérative «Les Vignerons de Sérignan» vous accueille pour une découverte des vins dans une cave refaite à neuf.
Inclus : location de méhari de 11h à 19h - panier gourmand pour 4 personnes.

INSOLITE**Discovery tour in an electric Méhari car !**

Along the canal du Midi, the Mediterranean sea and the vineyards.
From the Maison de Site des Orpellières in Sérignan Plage : renting of the car and departure.
Fonseranes, 9 locks on the canal du Midi : the most spectacular structure of the canal du Midi : thousands of boats cross this water staircase. Immerse yourself in the history of the Canal du Midi and the 9 locks, thanks to the 14-minute film shown in a special room.
Picnic at the Malpas Site : enjoy your gourmet basket on a more than 2 000 year-old site, with a breathtaking panorama. At the top of the hill, the Enserune's Oppidum and its newly renovated museum ; just below... the canal du Midi was dug !
Back to the seaside in Valras Plage : stroll along the seafront, enjoy an icecream, buy a souvenir...
Taste Sérignan's Wines, the team of the cooperative cellar «Les Vignerons de Sérignan» welcomes you in a cellar redone to new. Tasting their excellent wines.
The offer includes rent the car and a gourmet basket for 4 people

Thau en Méditerranée

HERAULT

www.archipel-thau.com

Vignoble sur mer, Thau en Méditerranée bénéficie d'un climat méditerranéen idéal pour la maturation des emblématiques Picpoul de Pinet ou Muscat. Véritable berceau de l'ostréiculture en Méditerranée, Thau en Méditerranée c'est l'alliance des vins et des coquillages.

La destination offre à la découverte un patrimoine viti-vinicole varié qui côtoie et se confond avec un patrimoine naturel riche de milieux typiquement méditerranéens remarquables, à la biodiversité incroyable et fragile.

A vineyard on the sea, Thau en Méditerranée enjoys a Mediterranean climate ideal for the maturation of the emblematic Picpoul de Pinet or Muscat. A true cradle of oyster farming in the Mediterranean, Thau en Méditerranée is the alliance of wines and shells. The destination offers to the discovery a varied wine-wine heritage that rubs and merges with a natural heritage rich of typically remarkable Mediterranean environments, with incredible and fragile biodiversity. To visit: Béziers, the site of the 9 locks of Fonseranes, the protected area of the Orpellières, the Enserune's Oppidum and the famous tunnel of the Malpas...



Tarif à partir de
Price from
39€
par pers.
per pers.



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : de 12 à 20 pax maximum
Clientèle individuelle : non

LANGUE PARLÉE / LANGUAGE
anglais, allemand, espagnol,
néerlandais

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 206 km
Montpellier : 45 km



PRÉCONISATION D'HOTEL/RESTAURANT
HOTEL/RESTAURANT RECOMMENDATION
Restaurant La Folie
www.domaine-tarbouriech.fr
contact@domaine-tarbouriech.fr
+ 33 (0) 4 48 14 00 30

Restaurant La Folie / Le St Barth' /
Le St Pierre
www.domaine-tarbouriech.fr/
restauration
contact@domaine-tarbouriech.fr
+ 33 (0) 4 48 14 00 30



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Domaine Tarbouriech
www.domaine-tarbouriech.fr/
evenements
event@medithau.com
+ 33 (0) 4 11 79 02 73

OSTRÉICULTURE**L'expérience de l'huître rose**

La Maison Tarbouriech vous propose une expérience unique sur une barge ostréicole, pour découvrir ses parcs à huîtres. Amarez-vous à leurs innovantes tables qui sont le cœur de « La Marée Solaire », ce mode d'élevage breveté qui rend les huîtres Tarbouriech si particulières.
Parcourez la lagune de Thau et appréciez l'authenticité de ce territoire.
L'expérience se termine sur une note enrichissante, avec une visite de la ferme ostréicole, du calibrage à l'expédition, vous comprendrez le fonctionnement d'un véritable mas de production.

OSTRÉICULTURE**Pink oyster experience**

The Tarbouriech House offers you a unique experience through a visit to discover our oyster park. Enjoy our innovative tables which are the heart of «La Marée Solaire», the patented breeding method that makes Tarbouriech oysters so special. Explore the Thau lagoon and enjoy the authenticity of the region. And to finish on a high note, we suggest a visit to our oyster farm. From grading to shipping, understand the functioning of a real production farm.



Tarif à partir de
Price from
20€
par pers.
per pers.

EN FAMILLE**Soirée James Bond -
Cinéma privé en transat
au coeur d'un chai**

Dry-martini, pop-corn et séance de cinéma privatisée. Un dry-martini à la main, vous vous allongez dans un transat au coeur d'un chai bicentenaire. En face de vous se dresse un écran géant de 7 mètres qui projette l'un des films iconiques de la saga James Bond. Les nombreuses enceintes de qualité cinématographique vous immergent sans retenue dans cette expérience inédite. Durée 2h00 / 3h00

EN FAMILLE**Private Cinema in the
heart of a wine-cellar**

Dry-martini, popcorn and privatized movie session. A dry-martini in hand, you lie down in a deckchair in the heart of a bicentennial cellar. In front of you stands a giant 7-meter screen showing one of the iconic James Bond films. The many cinema quality speakers immerse you in this unique experience. Duration 2h00 / 3h00

OENOAGRONOMIE**Visite inédite et dégustation
oenogastronomique**

A la suite de la visite des chais, vivez une expérience 100% gustative en associant nos vermouths à des mets régionaux. Les huîtres du bassin de Thau médaillées au salon de l'agriculture accompagnées d'une lampée de Noilly Prat Dry : la Charcuterie Aveyronnaise sublimée par les fines épices du Noilly Prat Rouge ou encore les fromages cévenols et un Spritz fine bulle à l'Ambré, sauront vous convertir au charme de l'oenogastronomie d'Occitanie !

OENOAGRONOMIE**Original visit and oeno-
gastronomic tasting**

After your visit, try a 100% gustatory experience by associating our vermouths with regional specialties : Oysters from the Thau Basin, awarded a medal at the Salon de l'Agriculture, accompanied by a glass of Noilly Prat Dry; charcuterie from the Aveyron region, enhanced by the fine spices of Noilly Prat Rouge; or cheese from the Cévennes region and its fine bubble Spritz with Ambré, will convert you to the charm of Occitania's oenogastronomy



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : de 10 à 50 pax
maximum
Clientèle individuelle : non

LANGUE PARLÉE / LANGUAGE
anglais, allemand, espagnol.

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 200 km
Montpellier : 45 km



PRÉCONISATION D'HOTEL/
RESTAURANT HOTEL/RESTAURANT
RECOMMENDATION
Demeure Terrisse
www.demeureterrisse.com
contact@demeureterrisse.com
+ 33 (0) 4 67 21 07 02

PAPY J à Marseillan
+ 33 (0) 4 67 21 36 51



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Maison Noilly Prat
www.noillyprat.com
rcantijani@bacardi.com
+ 33 (0) 6 33 54 59 21



Tarif à partir de
Price from
30€
par pers.
per pers.



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : 40 pax minimum et 40
pax maximum
Clientèle individuelle : non

LANGUE PARLÉE / LANGUAGE
anglais, allemand, espagnol.

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 200 km
Montpellier : 45 km



PRÉCONISATION D'HOTEL/
RESTAURANT HOTEL/RESTAURANT
RECOMMENDATION
Demeure Terrisse
www.demeureterrisse.com
contact@demeureterrisse.com
+ 33 (0) 4 67 21 07 02

PAPY J à Marseillan
+ 33 (0) 4 67 21 36 51



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Maison Noilly Prat
www.noillyprat.com
rcantijani@bacardi.com
+ 33 (0) 6 33 54 59 21

Terres de Garrigues et du Pic Saint Loup

HERAULT

www.grandpicsaintloup-tourisme.fr

La destination Terres de Garrigues et du Pic Saint-Loup, située entre causses et littoral, bénéficie d'un environnement paysager spectaculaire.

Des points de vue remarquables sur les vignes jalonnent le territoire et racontent l'histoire de ces vignobles engarriguées et de cette nature préservée, dont les arômes de thym et de romarin se retrouvent jusque dans les vins qu'on y produit. Une terre de vigneron attachés à faire découvrir de mille façons leurs domaines.

The destination Terres de Garrigues et du Pic Saint-Loup, located between the limestone plateaus and the coastline, benefits from a spectacular landscape environment.

Remarkable viewpoints on the vineyards mark out the territory and tell the story of these unspoiled vineyards and of this preserved nature, whose aromas of thyme and rosemary are found even in the wines produced there. A land of winegrowers committed to making you discover their estates in a thousand ways.



Tarif à partir de
Price from
60€
par pers. /1/2 journée
per pers./1/2 day

Tarif à partir de
Price from
75€
par pers./journée
per pers./day



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : de 4 à 50 pax
Clientèle individuelle : non

LANGUE PARLÉE / LANGUAGE
anglais, allemand, espagnol, néerlandais

JOUR DE FERMETURE / CLOSING DAY
lundi

OUVERTURE POSSIBLE SUR DEMANDE
OPENING POSSIBLE ON REQUEST
oui

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 262 km
Montpellier : 30 km



PRÉCONISATION D'HOTEL/RESTAURANT /
HOTEL/RESTAURANT RECOMMENDATION
Auberge du Cèdre
auberge-du-cedre.com
welcome@auberge-du-cedre.com
+ 33 (0) 4 67 59 02 02



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Domaine Tarbouriech
Seb Eco Bike
www.sebecobike.fr
contact@sebecobike.fr
+ 33 (0) 7 81 86 86 17

AUTOUR DU SPORT**Wine Tour en VTT
électrique en Pic
Saint-Loup**

L'Occitanie regorge de magnifiques domaines viticoles, partez à la rencontre de vigneron et de leur domaine. Le guide partagera les secrets du terroir, de la culture de la vigne et les différentes étapes d'élaboration du vin. Lors des randonnées œnotouristiques, vous découvrirez les plus beaux sites et points de vue sur le littoral, le Pic Saint-Loup et les villages médiévaux.

AUTOUR DU SPORT**Mountain bike
wine-tour in Pic
Saint-Loup**

A wine-Tour by electric mountain bike, an original and unusual way to discover the vineyards of the Pic Saint-Loup! The region is full of magnificent wine estates, go and meet the winegrowers and their domains. Our guide will be happy to share with you the secrets of our land as well as the culture of the vine and the different stages of wine making. During the wine tours, our guide will take you to discover the most beautiful sites and viewpoints on the coast, the Pic Saint-Loup and the medieval villages as well as the heritage.



Tarif à partir de
Price from
15€
par adulte
per adult

Tarif à partir de
Price from
8€
par enfant
per kid



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : de 2 à 10 pax maximum
Clientèle individuelle : non

LANGUE PARLÉE / LANGUAGE
anglais, allemand, espagnol.

JOUR DE FERMETURE / CLOSING DAY
dimanche matin

OUVERTURE POSSIBLE SUR DEMANDE
OPENING POSSIBLE ON REQUEST
oui

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 268 km
Montpellier : 59 km



PRÉCONISATION D'HOTEL/RESTAURANT
HOTEL/RESTAURANT
RECOMMENDATION
Hauts d'Issensac

www.hauts-issensac.com
o.issensac@gmail.com
+ 33 (0) 4 67 73 37 09 / 33 (0) 6
11 55 55 91

Restaurant à proximité :
Auberge de la Vallée
www.aubergelavallee.com
contact@auberge-lavallee.com
+ 33 (0) 4 67 73 12 79 / 33 (0) 6
23 17 19 52



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Domaine de Brunet
www.domainedebrunet.com
contact@domainedebrunet.com
+ 33 (0) 4 67 73 10 57 / 33 (0) 6
12 47 33 25

Grands vins en Grand Carcassonne

HERAULT

www.grand-carcassonne-tourisme.fr

Pour qui s'aventure autour de Carcassonne et de sa cité, serpentant le long du canal du Midi, les paysages ne mentent pas. Ce territoire est marqué, depuis des siècles, par la culture de la vigne.

La destination du Grand Vins en Carcassonne brille tant par son patrimoine d'exception avec ses deux sites classés patrimoine mondial de l'UNESCO, à découvrir lors d'une escapade œnologique, que par la diversité de ses appellations viticoles AOP : Cabardès, Corbières, Malepère, Minervois et IGP : Cité de Carcassonne, Coteaux de Peyriac, Pays d'Oc, et Aude ...

For those who adventure around Carcassonne and its Cité... winding along the Canal du Midi, the landscapes do not lie. This territory has been marked for centuries by the cultivation of the vine. The destination of Greater Carcassonne shines as much for its exceptional heritage with its two UNESCO World Heritage sites, to be discovered during an oenological escapade, as for the diversity of its PDO wine appellations: Cabardès, Corbières, Malepère, Minervois and PGI: Cité de Carcassonne, Coteaux de Peyriac, Pays d'Oc, and Aude...



Tarif à partir de
Price from
45€
par pers.
per pers.



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : 12 pax maximum
Clientèle individuelle : Sur demande

LANGUE PARLÉE / LANGUAGE
Anglais, espagnol.

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 117 km
Montpellier : 168 km



PRÉCONISATION D'HOTEL/RESTAURANT /
HOTEL/RESTAURANT RECOMMENDATION
Restaurant La Table de Terroir
fr.villatade.com
chateau@villatade.com
+ 33 (0) 4 68 77 57 51

Restaurant La Table de Terroir
www.la-marbrerie.fr
contact@la-marbrerie.fr
+ 33 (0) 4 68 79 28 74



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Gouffre Géant de Cabrespine
www.gouffre-de-cabrespine.com
gouffrecabrespine11@gmail.com
+ 33 (0)4 68 26 14 20

INSOLITE

Vino-spéléologie au gouffre géant de Cabrespine

Entrez dans les profondeurs de la terre et laissez-vous séduire par une itinérance œnologique dans les lieux emblématiques du gouffre de Cabrespine.

Le balcon de verre : dégustez une des cuvées sur un plancher de verre, 200 m au dessus du vide ;

La galerie des excentriques : sortez de la partie aménagée du gouffre pour découvrir un paysage inconnu du grand public ;

Le belvédère des disques :prenez de la hauteur et expérimentez une dégustation en profitant d'une vue à 360° sur la grande salle du gouffre ;

Le puits aux racines : terminez votre itinérance à la rencontre du vigneron du jour, qui vous présentera sa cuvée fétiche, à l'endroit même où elle vieillie.

4 cuvées, 4 points de dégustation, pour une itinérance gastronomique unique, accompagnée d'un guide spéléologue passionné de vin.

INSOLITE

Vino-speleology at the geant cave of Cabrespine

Enter the depths of the Earth and let yourself be seduced by an oenological itinerary in the emblematic places of the Gouffre de Cabrespine.

The Glass Balcony, taste one of the vintages, on a glass floor, 200 m above the void ;

The Galerie des Excentriques, leave the developed part of the chasm and discover a landscape unknown to the general public ; The Belvédère des Disques, get up high and try a tasting while enjoying a 360° view on the great hall of the Gouffre ;

The Puits aux Racines, end your itinerary with a meeting with the winemaker of the day, who will present you with his favorite vintage, right where it is aged.

4 cuvées of wine, 4 tasting points, for a unique gastronomic itinerary, accompanied by a speleologist guide passionate about wine.



Tarif à partir de
Price from
60€
par pers.
per pers.

AUTOUR DU VIN

Atelier assemblage : Comment crée-t-on un vin ?

L'assemblage est l'art de composer un vin à partir de différents cépages. Il consiste à marier les arômes, les textures, les couleurs pour obtenir un vin harmonieux et fidèle à la signature du domaine ou de l'appellation à laquelle le vin appartient.

1h d'activité encadrée par un œnologue.

AUTOUR DU VIN

Blending workshop : How do you create a wine?

Blending is the art of making a wine from different grape varieties. Workshop conducted by an oenologist.

It consists in marrying aromas, textures and colours to obtain a harmonious wine that is faithful to the signature of the estate or appellation to which the wine belongs.

Duration about 1 hour



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FT
Groupe : 4 pax minimum - 8
pax maximum
Clientèle individuelle : oui

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 108 km
Montpellier : 153 km



PRÉCONISATION D'HOTEL/
RESTAURANT /
HOTEL/RESTAURANT
RECOMMANDATION
Hébergement sur place



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Domaine Calmel et Joseph
domaine.calmel-joseph.com
ledomaine@calmel-joseph.com
+ 33 (0)4 68 72 09 88



Tarif à partir de
Price from
18€
par pers.
per pers.



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FT
Groupe : 4 pax minimum - 15 pax
maximum
Clientèle individuelle : sur demande

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 93 km
Montpellier : 161 km



PRÉCONISATION D'HOTEL/RESTAURANT /
HOTEL/RESTAURANT RECOMMANDATION
Hôtel de la Cité - cite-hotels.com
h8613@accor.com
+ 33 (0)4 68 72 76 96 - 33 (0)6 19
86 34 64



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Château de Pennautier
www.lorgeril.wine
oenotourisme@lorgeril.com
+ 33 (0)4 68 72 65 29

Restaurant La Table du Château de
Pennautier
www.lorgeril.wine/table-du-chateau
restaurant@lorgeril.com
+ 33 (0) 4 68 25 63 48

GASTRONOMIE

Atelier Dégustation «Vins & Fromages»

Pour les amateurs de bons fromages et de bons vins, le sommelier de la Table du Château vous propose les ateliers « Vins & fromages ».

Dégustation de trois fromages, de trois vins et visite des chais.

Durée de l'activité : environ 1h

AUTOUR DU VIN

Wine and Cheese Tasting Workshop

For lovers of good cheese and good wine, the sommelier of La Table du Château offers you the Wine & Cheese Workshops. Tasting of three cheeses, three wines and visit of the cellars.

Duration of the activity: about 1 hour

Limouxin, vignoble d'Histoire et de Légende

HERAULT

www.limouxin-tourisme.fr

Aux portes des Pyrénées, « Limoux, Vignoble d'Histoire et de Légende » est le berceau du savoir-faire des vins effervescents depuis 1544. Ses terroirs d'altitude et ses vallons, propices aux cépages Chardonnay, Pinot Noir, Chenin et Mauzac, abritent un patrimoine exceptionnel, des traditions et des légendes ancestrales.

Set in the foothills of the Pyrenees, Limoux was where sparkling wines were first developed in 1544. Chardonnay, Pinot Noir, Chenin and Mauzac grapes thrive in the high altitude terroirs and in our valley soils. The Limoux area is steeped in history, tradition and ancient legends. Your customers will visit a wide variety of landscapes, dotted with castles, abbeys and villages. Our unspoilt countryside has been favourable to the making of great wines for centuries.



Tarif à partir de
Price from
55€
par pers.
per pers.



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FT
Groupe : de 12 à 19 pax
Clientèle individuelle : Non

LANGUE PARLÉE / LANGUAGE
anglais, roumain, chinois (sur réservation,
avec supplément traduction)

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 99 km
Montpellier : 180 km



PRÉCONISATION D'HOTEL/RESTAURANT /
HOTEL/RESTAURANT RECOMMANDATION
Hôtel Moderne et Pigeon
grandhotelmodernepigeon.com
hotelmodernepigeon@wanadoo.fr
+ 33 (0) 4 68 31 00 25

Restaurant Odalisque
www.restaurant-odalisque.fr
postmaster@restaurant-odalisque.fr
+ 33 (0) 4 68 74 31 75



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Maison Guinot
atelierdesbulles.fr
office@blanquette.fr
+ 33 (0) 4 68 31 01 33

VIN ET GASTRONOMIE

L'Atelier des Bulles de la maison Guinot

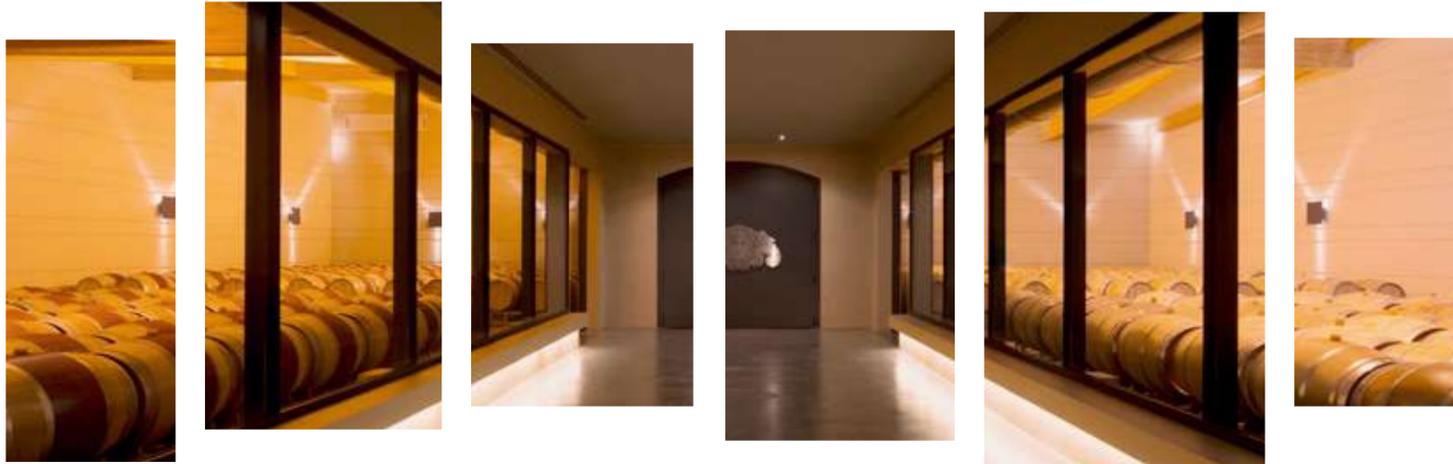
La maison Guinot vous invite à participer à la création de ses vins effervescents. Depuis 140 ans maintenant, le savoir-faire Guinot se transmet de génération en génération dans cette ancienne famille de vignerons, pour réaliser des blanquettes et des crémants de Limoux originaux et rares.

Cette maison de renom vous ouvre ses portes pour partager ses connaissances. Vous apprendrez comment naissent les bulles, comment réaliser des cuvées, dans un parcours ludique et instructif, adapté à tous les niveaux d'initiation. Maîtrisez le subtil équilibre entre les différents cépages ou les durées de vieillissement, pour obtenir un vin effervescent qui va s'harmoniser à merveille avec un met particulier ou inattendu. L'Atelier des Bulles se termine par une mise en bouche "Mets et Vin" ou "Bulles et Gourmandises". Vous serez enfin nommés "Ambassadeur / ambassadrice des Bulles" !

VIN ET GASTRONOMIE

Sparkling workshop by maison Guinot

Maison Guinot invites you to participate in the creation of its sparkling wines. For 140 years now, the Guinot know-how has been passed down from generation to generation in this old family of winegrowers, to produce original and rare Blanquettes and Crémants de Limoux. Today it opens its doors to share its knowledge with you. You will learn how sparkling wines are made, how to make cuvées, in a friendly and playful workshop, suitable for all levels of initiation. Master the subtle balance between the different grape varieties or the aging times, to obtain a sparkling wine to match with various dishes including desserts, chocolates and experience «unexpected pairings». The Sparkling Workshop ends with a "Food and Wine" or "Bulles and Gourmandises" appetizer. You will finally be named "Ambassador of Bubbles"!



Tarif à partir de
Price from
90€
par pers.
per pers.



GRUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : non
Clientèle individuelle : de 1 à 4 pax

LANGUE PARLÉE / LANGUAGE
anglais et chinois (sur réservation)

JOUR DE FERMETURE / CLOSING DAY
dimanche

OUVERTURE POSSIBLE SUR DEMANDE
OPENING POSSIBLE ON REQUEST
non

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 105 km
Montpellier : 176 km



PRÉCONISATION D'HOTEL/RESTAURANT /
HOTEL/RESTAURANT RECOMMENDATION
Hotel Moderne et Pigeon
grandhotelmodernepigeon.com
hotelmodernepigeon@wanadoo.fr
+ 33 (0) 4 68 31 00 25

Restaurant Moderne et Pigeon
grandhotelmodernepigeon.com
hotelmodernepigeon@wanadoo.fr
+ 33 (0) 4 68 31 00 25



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Domaine de Baronarques
www.domaine-de-baronarques.com
caveau@domainebaronarques.com
+ 33 (0) 4 68 31 96 60

AUTOUR DU VIN

Visite «Héritage» du domaine de Baronarques

Demeure et vignoble de prestige du baron Philippe de Rothschild, découvrez l'histoire, l'environnement et les vins du domaine de Baronarques en visite privée. Laissez-vous initier aux secrets de vinification dans le chai à barriques. Visitez le vignoble à bord d'un véhicule tout-terrain hybride, immergés dans la biodiversité de la région, libres de prendre des photos quand vous le souhaitez. Dans un cellier privé, vous profitez ensuite d'une dégustation commentée de 7 grands vins : deux millésimes du Grand Vin Blanc, un millésime du vin rouge cuvée « La Capitelle » et enfin une dégustation verticale de quatre millésimes du Grand Vin Rouge. Une immersion unique, dans un domaine rare, faisant appel aux sens et à l'histoire.

AUTOUR DU VIN

Heritage tour to domaine de Baronarques

Prestigious property and vineyard of Baron Philippe de Rothschild, discover the history, environment and wines of Domaine de Baronarques on a private tour. Let yourself be initiated into the secrets of winemaking in the vat-house and barrel ageing cellar. Tour our vineyard in a hybrid off-road vehicle, immersed in the region's biodiversity. You are free to take photos. Then, in a private tasting room, you will enjoy a commented tasting of 7 wines: two vintages of the Grand Vin Blanc, one vintage of the red wine «La Capitelle» cuvée and finally a vertical tasting of four vintages of the Grand Vin Rouge. A unique immersion, in a rare Domaine, appealing to the senses and to history.

Côte du Midi

AUDE

www.cotedumidi.com

Une destination œnotouristique qui longe la Via Domitia et s'étend du littoral méditerranéen jusque dans les terres des hautes Corbières. Des vins offrant une large palette de goûts et de couleurs valorisant la cuisine de ce beau terroir. Une richesse de paysages naturels (Parc Naturel Régional de la Narbonnaise) : vignes, garrigue, plage, étangs et lagunes proposant diverses activités tel que du VTT, randonnée, balade en 2CV, trottinette électrique, chasse aux trésors etc...

A cela se rajoute une offre patrimoniale d'exception allant de la romanité en passant par le médiéval jusqu'aux événements marquants l'identité viticole du territoire.

A wine tourist destination that runs along Mediterranean Coast to the Corbières région.

Wines here offer a wide range of tastes and colours enhancing the cuisine of this beautiful area. A wealth of natural landscapes (Regional Natural Park of Narbonne): vineyards, garrigue, beaches, lakes and lagoons allow for various activities, such as mountain biking, hiking, 2CV trips, electric scooter, treasure hunts, and many more.

Add to this an exceptional heritage, from Romanesque times to the most important modern events of the vine-growing history.



Tarif à partir de
Price from
98€
par pers.
per pers.



GRUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : de 6 à 40 pax maximum
Clientèle individuelle : non

LANGUE PARLÉE / LANGUAGE
anglais et espagnol.

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 166 km
Montpellier : 102 km



PRÉCONISATION D'HOTEL/
RESTAURANT /
HOTEL/RESTAURANT
RECOMMENDATION
Hôtel Résidence
www.hotelresidence.fr
contact@hotelresidence.fr
+ 33 (0) 4 68 32 19 41

Brasserie Co
www.facebook.com/brasserieco
brasserie.co@orange.fr
+ 33 (0) 4 68 32 55 25



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Office de Tourisme de la
Côte du Midi
www.cotedumidi.com/groupes
m.roques@cotedumidi.com
+ 33 (0) 4 68 51 02 20

AUTOUR DU VIN

Fabriquez votre vin et découvrez les secrets du vignoble

Visitez les halles de Narbonne, élue plus beau marché de France 2022 ! Partez à la découverte du massif de la Clape dans un domaine vigneron et apprenez, en atelier, à fabriquer votre propre vin. Partir avec son propre vin, créé selon ses goûts, un beau moment en perspective. Vous dégusterez un déjeuner (qui en fonction de la saison, pourra se transformer en pique-nique) sur la terrasse du restaurant d'un domaine vigneron avec vue dégagée sur le vignoble et la mer. S'en suivra une dégustation et un moment d'échange avec le maître de chais, autour de la fabrication du vin.

AUTOUR DU VIN

Make your own Wine

After a visit to the halls of Narbonne, voted the most beautiful market in France 2022! Go to the Clape massif in a winery and learn how to make your own wine in a very fun workshop, a beautiful moment in perspective. You will leave with your own wine assembled by yourself! On the restaurant terrace with a view of the vineyard and the sea In a winemaker's estate, you enjoy a lunch which, according to the season, can turn into a picnic. Then after eating join the cellar master for a tasting and a moment of exchange around the making of wine



Tarif à partir de
Price from
42€
par pers.
per pers.



GRUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : 30 à 50 pax maximum
Clientèle individuelle : oui

LANGUE PARLÉE / LANGUAGE
anglais et espagnol.

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 167 km
Montpellier : 115 km



PRÉCONISATION D'HOTEL/
RESTAURANT /
HOTEL/RESTAURANT
RECOMMENDATION
Hébergement à proximité :
Hôtel Novotel Narbonne
h0412-SB@accor.com
+ 33 (0) 4 68 42 72 00

Le Petit Lac
www.petit-lac.fr
contact@petit-lac.fr
+ 33 (0) 4 68 44 55 84



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Office de Tourisme de
la Côte du Midi
www.cotedumidi.com/groupes
m.roques@cotedumidi.com
+ 33 (0) 4 68 51 02 20

INSOLITE**Terra Vinea, une
visite surprenante
à 80 m sous terre.**

Après avoir découvert le village de Portel-des-Corbières, visitez Terra Vinea. Les galeries d'une ancienne mine de gypse, aménagées en différents décors qui retracent toute l'épopée de la vigne et du vin en Méditerranée. Laissez-vous émerveiller par le spectacle son et lumière proposé et déjeuner dans le nouveau restaurant de Terra Vinea ou en bord de mer, avec supplément.

INSOLITE**Terra Vinea, unusual
place and seafood**

A surprising visit 80 m underground. After discovering the village from Portel-des-Corbières, you visit Terra Vinea. The galleries of an old gypsum mine are laid out in different settings that trace the epic of vine and wine in the Mediterranean. You will be amazed by the sound and light show. Lunch in Terra's new restaurant Vinea.

Vignoble des Cévennes

GARD

www.tourismegard.com

Le vignoble des Cévennes c'est l'héritier d'une longue tradition d'irréductibles «Rébousiers». Terre d'accueil pour des découvertes aussi bien insolites qu'authentiques, c'est le terroir d'une viticulture familiale qui s'inscrit dans la polyculture. L'œnotourisme est au cœur des activités de la destination, et saura vous accompagner pour des ateliers gourmands, ludiques ou même sportif.

The «Cévennes vineyards» are the heritage of a long tradition of irreducible «Rébousiers».
A land of welcome for discoveries both original and authentic, it is the territory of a family viticulture which is part of the polyculture.
Wine tourism is the center of the destination's activities, and winemakers will offer you several moments like gourmet, playful or even sporty.



Tarif à partir de
Price from
28€
par pers.
per pers.



GRUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : 9 pax minimum
Clientèle individuelle : Oui

JOUR DE FERMETURE / CLOSING DAY
dimanche

OUVERTURE POSSIBLE SUR DEMANDE
OPENING POSSIBLE ON REQUEST
oui

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 320 km
Montpellier : 90 km



PRÉCONISATION D'HOTEL/RESTAURANT /
HOTEL/RESTAURANT RECOMMENDATION
XXXXX



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Philippe Perez
www.trottingard.com
trottingard@gmail.com
+ 33 (0) 6 12 78 81 82

AUTOUR DU SPORT**Trott'in
vignobles**

La Trottinette Electrique Tout Terrain, un moyen original, fun et ludique, pour découvrir notre territoire, son vignoble et aller à la rencontre des producteurs gardois. Cette expérience unique, au guidon d'une «Trott» redoutable, efficace et sécurisante est accessible à tous, les balades sont guidées et commentées. Balade entre 28 et 35 km.

AUTOUR DU SPORT**Scooter
in vineyard**

The Electric Scooter is an original way to get around, fun and playful way to discover our territory, many vineyards and it's a good occasion to meet our winemakers from Cévennes !
At the end of the tour, you can have a wine tasting time with conviviality !
This unique experience is wonderful and safe, because the «Trott» (electric scooter) is accessible to all and rides are guided and commented.
Ride about 28 and 35 km.



Tarif à partir de
Price from
50€
par pers.
per pers.



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : 10 pax minimum
Clientèle individuelle : non

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 300 km
Montpellier : 70 km

JOUR DE FERMETURE / CLOSING DAY
dimanche

OUVERTURE POSSIBLE SUR DEMANDE
OPENING POSSIBLE ON REQUEST
oui sauf le dimanche



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
SerWine
www.servwine.com
servwine@yahoo.com
+ 33 (0) 6 50 46 27 24

AUTOUR DU VIN

Créa'millésime

C'est l'occasion de vous initier à la dégustation de vin, de découvrir avec des jeux les arômes et les saveurs des cépages. Vous pourrez créer votre propre vin, création de votre assemblage, mise en bouteille et découverte ludique organoleptique. Dégustation des vins du domaine qui accueille et vous repartez avec votre bouteille !

AUTOUR DU VIN

Create your own wine

This is an opportunity to learn about wine tasting and discover the aromas and flavors of the different grape varieties through games. You can create your own wine, creation of your own blend, bottling, organoleptic discovery. Tasting of the wines of the hosting domain and you go home with your own bottle!



Tarif à partir de
Price from
250€
par pers.
per pers.



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : 2 pax minimum - 10 pax maximum
Clientèle individuelle : non

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 305 km
Montpellier : 68 km



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Les pépites du Sud
www.lespitesdusud.wine
contact@lespitesdusud.wine
+ 33 (0) 4 68 49 90 43

AUTOUR DU VIN

Séjour oenotouristique

Profitez d'un week-end pour découvrir le terroir des Cévennes lors d'un séjour à la rencontre d'une nouvelle génération de vigneron. L'occasion de s'immerger dans un terroir bénéficiant d'un climat plus frais. Ils donnent naissance à des rouges tout en finesse et à des blancs tout en nuances, hissant cette jeune appellation au rang de nouvelles pépites en Languedoc. Au programme : visites de caves, rencontres avec les vigneron, hébergement sur un domaine viticole, repas dans des restaurants sélectionnés ... pour un séjour sur-mesure. En option : à votre disposition un chauffeur-sommelier pour vous accompagner tout au long du séjour.

AUTOUR DU VIN

Wine tourism Tour

Take advantage of a whole weekend to discover the Cévennes terroir during a stay to meet a new generation of winegrowers. This is an opportunity to immerse yourself in a terroir with characteristics that benefit from a cooler climate. They give birth to reds with finesse and whites with nuance, raising this young appellation to the rank of new nuggets in Languedoc. On the programme: visits to wine cellars, meetings with winegrowers, accommodation on a wine estate, meals in selected restaurants... for a tailor-made stay. As an option, a driver-sommelier is available to accompany you throughout your stay.

Vignobles Vidourle Camargue

GARD

www.tourismegard.com

Entre Cévennes et Méditerranée, la destination Vignobles Vidourle Camargue suit le cours d'un petit fleuve côtier qui traverse des paysages renouvelés où s'épanouissent des vignobles aux caractères uniques. Des sables de Camargue aux parfums des garrigues, ces vignobles sont l'expression d'un savoir-faire et d'une culture héritée de l'antiquité. Villages remarquables, activités nautiques ou de plein air, découvertes conviviales, autant de prétextes à parcourir cette destination qui dispose d'atouts incontestables.

Between the Cévennes and the Mediterranean, the Vidourle Camargue vineyards destination follows the course of a small coastal river that crosses renewed landscapes where vineyards with unique characters blossom. From the sands of the Camargue to the scents of the garrigues, these vineyards are the expression of a know-how and a culture inherited from antiquity. Remarkable villages, water sports or outdoor activities, friendly discoveries, so many reasons to visit this destination which has undeniable assets.



Tarif à partir de
Price from
7,90€
par pers.
per pers.



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : 20 pax minimum - 55 pax maximum
Clientèle individuelle : en juillet et août uniquement

JOUR DE FERMETURE / CLOSING DAY
Fermeture de novembre à mars

OUVERTURE POSSIBLE SUR DEMANDE
OPENING POSSIBLE ON REQUEST
non

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 269 km
Montpellier : 30 km



PRÉCONISATION D'HÔTEL/RESTAURANT /
HOTEL/RESTAURANT RECOMMENDATION
Hôtel Saint Louis
www.lesaintlouis.fr
contact@lesaintlouis.fr
+ 33 (0) 4 66 53 72 68

Restaurant le Boem
www.facebook.com/BoemAiguesMortes
boem30@hotmail.fr
+ 33 (0) 4 34 28 42 30



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Domaine de Jarras - Marianne Barbier
www.domainedejarras.com
mbarbier@gdl.fr
+ 33 (0) 4 66 51 17 15

AUTOUR DU VIN

Balade en petit train dans le plus grand vignoble les pieds dans le sable.

Entre ciel et mer, à deux pas de la cité médiévale d'Aigues-Mortes, cette balade commentée traverse un vignoble de plus de 400 hectares au cœur d'un paysage époustouflant. Entre tradition et modernité, découvrez de façon ludique, un exemple d'activité humaine compatible avec la préservation de milieux fragiles, uniques en Europe.

AUTOUR DU VIN

Train ride through the largest vineyard with its feet in the sand.

Between the sky and the sea, a stone's throw from the medieval city of Aigues-Mortes, this guided tour goes through a vineyard of more than 400 hectares in the heart of a breathtaking landscape. Between tradition and modernity, discover in an entertaining way an example of human activity compatible with the preservation of fragile environments, unique in Europe.



Tarif à partir de
Price from
15€
par pers.
per pers.

INSOLITE**Escape game dans les vignes**

Mélange d'escape game et de jeu de piste sur fond historique, vous reviendrez en 1830 pour aider Louis Coustan, notre ancêtre, à retrouver la Terre Oubliée et à sauver les secrets de fabrication de cette cuvée éponyme. Le parcours de 4 km entre vignes et village vous fera découvrir les points de vue et la richesse d'un terroir historique.

INSOLITE**Escape game in the winery**

A mix of an escape game and a treasure hunt with a historical background, you will go back to 1830 to help Louis Coustan, our ancestor, to find the Forgotten Land and save the secrets of this eponymous wine. 4km of vineyards and village will make you discover the viewpoints and the richness of our historical land



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : 10 pax minimum - 30 pax maximum
Clientèle individuelle : juillet et août uniquement

OUVERTURE POSSIBLE SUR DEMANDE
OPENING POSSIBLE ON REQUEST
oui

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 267 km
Montpellier : 30 km



PRÉCONISATION D'HOTEL/RESTAURANT
HOTEL/RESTAURANT RECOMMENDATION
Le Bistrot de Caro
www.monauberge.com
info@monauberge.com
+ 33 (0) 4 67 71 01 63

Restaurant à proximité :
Le Bistrot de Caro - Le Bistrot de Caro | Restaurant à Lunel
lebistrotdecaro@gmail.com
+ 33 (0) 4 67 15 14 55



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Domaine Guinand - Sophie Guinand
www.domaineguinand.com
sophie@domaineguinand.com
+ 33 (0) 4 67 86 85 55



Tarif à partir de
Price from
58€
par pers.
per pers.

AUTOUR DU SPORT**Balade en trottinette électrique dans le vignoble**

Une balade stimulante à travers le vignoble pour aller à la rencontre des paysages et des appellations viticoles locales en trottinette électrique et tout terrain !

Au programme de cette demi-journée, une belle balade en trottinette électrique dans les vignes, suivie d'une dégustation des vins du domaine.

AUTOUR DU SPORT**The vineyard on a scooter**

A stimulating ride through the vineyards to discover the local landscapes and wine appellations on an electric scooter! On the program:

- Electric scooter ride through the vineyards
- Tasting of the wines of the domain



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : 4 pax minimum - 10 pax maximum
Clientèle individuelle : oui

OUVERTURE POSSIBLE SUR DEMANDE
OPENING POSSIBLE ON REQUEST
oui

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 267 km
Montpellier : 30 km



PRÉCONISATION D'HOTEL/RESTAURANT
HOTEL/RESTAURANT RECOMMENDATION
Château de Pondres
www.chateaupondres.fr
reception@chateaupondres.com
+ 33(0) 4 66 35 97 20

Restaurant à proximité :
La Brasserie chez Tibère
+ 33 (0) 4 66 51 32 72



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
E.Dventure - Lionel MARTINEZ
www.e-dventure.fr
lionel.edventure@gmail.com
+ 33 (0) 7 67 31 08 95

Pyrénées-Orientales

www.roussillon.wine

Entre Pyrénées et Méditerranée, découvrez le vignoble du Roussillon. Avec 320 jours de soleil par an, 40 kilomètres de plages de sable fin, montagnes et vignes à perte de vue, le Roussillon offre un environnement paradisiaque pour déguster ses vins secs et ses célèbres Vins Doux Naturels. Prenez le temps de découvrir la richesse du terroir et la beauté des paysages.

Between the Pyrenees and the Mediterranean, discover the Roussillon vineyards! With 320 days of sunshine per year, 40 kilometers of sandy beaches, mountains and vineyards as far as the eye can see, Roussillon offers a heavenly environment to taste its dry wines and famous Vins Doux Naturels. Take the time to discover the richness of our land and the beauty of our landscapes.



Tarif à partir de
Price from
462€
pour 2 pers.
per 2 pers.

AUTOUR DU VIN**Domaine de Riberach, Le Wine, Trek & Lodge**

Le domaine RIBERACH, hôtel Ecolodge, ancienne cave coopérative réhabilitée avec son restaurant gastronomique saura vous charmer le temps d'un séjour.

Dormir au sein d'une ancienne cuve, une expérience à ne pas manquer et surtout à partager.

Les découvertes œnotouristiques seront au cœur de votre expérience. De la vigne à la cave, il n'y a qu'un pas.

Au programme :

- 1 nuitée en chambre double ou junior suite « dans » ou « au-dessus des anciennes cuves »
- 2 menus gastronomiques « Km0 » (entrée, plat, dessert) - hors boissons
- 2 petits déjeuners « buffet gourmand »
- 1 planche charcuterie / fromage et bouteille de vin au « Comptoir-Cave » *
- 2 « visite et dégustation » dans les chais du Domaine Riberach
- 2 « Wine & Trek » : randonnée pédestre guidée de 2h30 - (possibilité de détourner en Wine Safari avec Land-Rover)

AUTOUR DU VIN**The Wine, Trek & Lodge**

The domaine RIBERACH, Ecolodge Hotel, a former cooperative cellar rehabilitated with its gastronomic restaurant will charm you the time of a stay ! Sleeping in an old vat, an experience not to be missed and especially to be shared. Wine tourism discoveries will be at the heart of your experience. From the vineyard to the cellar, there is only one step!

- * 1 night in a double room or junior suite «in» or «above the old wine vats
- * 2 gastronomic menus «Km0» (starter, main course, dessert) - excluding drinks
- * 2 «gourmet buffet» breakfasts
- 1 charcuterie/cheese board and a bottle of wine at the «Comptoir-Cave» *
- ** 2 «visit and tasting» in the Domaine Riberach cellars
- * 2 « Wine & Trek » : guided walk of 2h30 - (possibility to convert to a Wine Safari with Land-Rover)

The perfect formula for a stay in the green, in the middle of nature, combining gastronomy and terroir. Wine tourism with a capital W!



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : 18 chambres maximum
Clientèle individuelle : Oui

LANGUE PARLÉE / LANGUAGE
Espagnol / Allemand

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 231 km
Montpellier : 182 km



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Hôtel Domaine Riberach
www.riberach.com
j.bousquet@riberach.com
Tél. : 33 (04 68 50 30 10



Tarif à partir de
Price from
115€
par pers.
per pers.

138€
par personne avec
pique-nique
per person with
picnic

158€
par personne avec
restaurant
per person with
restaurant



GRUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : 4 pax minimum - 8 pax maximum
Clientèle individuelle : oui

JOUR DE FERMETURE / CLOSING DAY
Dimanche

OUVERTURE POSSIBLE SUR DEMANDE
OPENING POSSIBLE ON REQUEST
non

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 207 km
Montpellier : 157 km



PRÉCONISATION D'HOTEL/RESTAURANT /
HOTEL/RESTAURANT RECOMMENDATION
Hébergement et Restaurant inclus



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Nicolas MENOURY
catalan-wine-escape.com
nicolas@catalan-wine-escape.com
+ 33 (0) 6 22 94 81 55

AUTOUR DU VIN

Catalan Wine Escape, Excursion viticole, journée en bord de mer

Partez dans un véhicule tout confort de 9 places à la découverte du patrimoine viticole et des paysages de la côte Vermeille.

Que vous soyez un dégustateur averti ou parfaitement néophyte, votre guide vous accompagnera toute la journée pour vous expliquer tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le vin !

Vous commencerez la journée par une balade dans les vignes autour de l'étang de Canet avec une vue imprenable sur le terroir côtier du Roussillon. Vous dégusterez des vins typiques dans un cadre privilégié.

Vous reprendrez la route pour découvrir les terrasses emblématiques de Collioure et profiter d'un moment libre pour découvrir Collioure et ses rues colorées.

L'après midi se poursuit avec la visite d'un domaine viticole et sa vue plongeante sur la ville et les terrasses de l'Appellation, vous dégusterez ses vins caractéristiques.

Sur le chemin du retour, passage par un dernier domaine viticole pour profiter du panorama des Albères un verre à la main.

AUTOUR DU VIN

Catalan Wine Escape, Wine excursion, day at the seaside

Leave in a comfortable 9-seater car to discover the wine heritage and landscapes of the Vermeille coast. Whether you are an experienced wine taster or a complete neophyte, your guide will accompany you all day long to explain everything you always wanted to know about wine! You will start the day with a walk in the vineyards around the pond of Canet with a breathtaking view on the coastal terroir of Roussillon. You will taste typical wines in a privileged setting. You will take the road again to discover the emblematic terraces of Collioure and enjoy a free moment to discover Collioure and its colorful streets. The afternoon continues with a visit to a winery and its view over the city and the terraces of the Appellation and taste its characteristic wines. We will take the road back to your starting point passing by a last wine estate to enjoy the panorama of the Alberes with a glass in hand.

Les Bons Crus d'Artagnan

GERS

www.tourisme-gers.com

Ici vous pouvez vous ressourcer l'esprit tranquille. Notre destination offre les plus belles escapades d'un week-end, d'une semaine ou d'une vie. Lovés entre les douces courbes des vallons Gersois, à l'ombre des arcades des plus belles bastides, et rythmés par la richesse de ses AOP et de ses terroirs, Marciac - Madiran - Saint Mont, sont déjà 3 noms qui font rêver. Un vignoble prestigieux et pas moins de 5 appellations qui font la fierté et la renommée du territoire dans le monde entier.

Here everything is there for your best escapes for a weekend, week, or for ever! You will discover a real harmony. Marciac, Madiran, Saint Mont - three fabulous destinations nestled between the gentle contours of the Gers valleys and the incredible panorama of the Pyrenees. No less than 5 appellations are the pride of this territory and make it famous across the world.



Tarif à partir de
Price from
45€
par pers.
per pers.



GRUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : 4 pax minimum
30 pax maximum
Clientèle individuelle : oui

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 153 km
Montpellier : 395 km



PRÉCONISATION D'HOTEL /
RESTAURANT
HOTEL/RESTAURANT
RECOMMENDATION
Le Monastère de Saint-Mont www.lemonasteredesaintmont.com
info@lemonasteredesaintmont.com
33 (0) 6 32 86 46 11



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Les Vignerons de Plaimont -
DABADIE Céline
www.plaimont.com/oenotourisme
celine.dabadie@plaimont.fr
+ 33 (0) 7 72 13 92 00

AUTOUR DU VIN

Atelier Assemblage

L'assemblage est une étape importante dans l'élaboration d'une cuvée. C'est grâce à l'alliance subtile de vins issus de cépages locaux, de terroirs variés, et de leur expertise que nos œnologues vont créer un vin équilibré, avec un profil aromatique recherché. Après un passage au chai pour parler de l'élaboration d'un vin, votre guide vous initiera aux caractéristiques des vins AOC Saint Mont, avec une dégustation de mono-cépages.

Devenez ensuite un apprenti œnologue en créant vous-même votre propre assemblage et repartez avec votre bouteille ! À la fin de l'atelier, vous pourrez comparer votre cuvée à celle d'un grand vin de Plaimont.

AUTOUR DU VIN

Blending session

Blending is an important step in the development of a wine.

Thanks to the subtle alliance of wines from local grape varieties, from various terroirs, and their expertise, our winemakers will create a balanced wine, with a perfect aromatic profile.

After a visit to the cellar in order to understand how we make a wine, your guide will introduce you to the AOC Saint Mont wines' characteristics, including a tasting of single varieties.

Then become an apprentice winemaker by creating your own blend and leave with your bottle! At the end, you'll be able to compare your cuvee with a Grand Vin from Plaimont.



Tarif à partir de
Price from
200€
pour 2 pers.
per 2 pers.



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FT
Groupe : 8 pax maximum
Clientèle individuelle : oui

LANGUE PARLÉE / LANGUAGE
anglais et espagnol.

JOUR DE FERMETURE / CLOSING DAY
dimanche

OUVERTURE POSSIBLE SUR DEMANDE / OPENING
POSSIBLE ON REQUEST
yes

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 120 km
Montpellier : 360 km



PRÉCONISATION D'HOTEL/RESTAURANT / HOTEL/
RESTAURANT RECOMMENDATION

Le Chais
www.chambredhotelslechai.com
lechai.condom@gmail.com
+ 33 (0) 6 79 82 51 30
La Taulà, à Condom, restaurant gastronomique
taula.eatbu.com
roseline.perotto@orange.fr
+ 33 (0) 5 62 68 16 07



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Tourisme Condom - Alexandra Blanc
www.tourisme-condom.com
promotion@tourisme-condom.com
+ 33 (0) 5 62 28 00 80

AUTOUR VIN

Vadrouilles gourmandes en Armagnac

Vivez une échappée insolite et inoubliable en 2CV, dans le vignoble Armagnac-Gascogne! En route pour une balade sur les routes gersoises à la découverte de nos terroirs et à la rencontre des passionnants producteurs d'Armagnac. Vins des Côtes de Gascogne et Floc de Gascogne ... Poussez les portes des chais et laissez-vous porter par la magie de la fabrication de l'Armagnac, plus vieille eau-de-vie de France. Un accord mets et Armagnac vous attend. Au détour des vallons gersois, entre «Plus Beaux Villages de France», châteaux gascons et paysages de vignes, appréciez l'intime et exceptionnelle carte postale qui se dessine sous vos yeux. Les plus gourmands pourront poursuivre l'aventure par un pique-nique local à base de canard dans les vignes.

AUTOUR DU VIN

Gourmet jaunt in Armagnac

Get ready for a memorable escape through the « Armagnac-Gascogne » vineyards in a 2CV ! Hop in one of those typical french cars and take a drive on our Gers roads to discover our soil. You'll also get the chance to meet our Armagnac, Côtes de Gasogne and Floc de Gascogne producers who all have so much knowledge to share with you. Open the doorway to different wine cellars and let yourself be carried away by the magic behind the making of Armagnac : the oldest life water in France. A perfect harmony between food and Amagnac is waiting for you. Through typical Gascon castles, villages awarded « Most Beautiful Villages of France » and kilometres of vines all around you will witness exceptional and breathtaking views worth the drive. You'll feel like you're in a postcard ! A local and gourmet picnic with specialties such as duck can also be taken with you at the heart of vineyards for the greediest among you.



Tarif à partir de
Price from
10€
par pers.
per pers.



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FT
Groupe : de 10 à 50 pax maximum
Clientèle individuelle : oui

JOUR DE FERMETURE / CLOSING DAY
samedi et dimanche

OUVERTURE POSSIBLE SUR DEMANDE /
OPENING POSSIBLE ON REQUEST
yes

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 138 km
Montpellier : 380 km



PRÉCONISATION D'HOTEL/RESTAURANT /
HOTEL/RESTAURANT RECOMMENDATION
Sur demande



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Hélène Cabanes
armagnacdesaintaubin.fr
contact@vignobledesaintaubin.fr
+ 33 (0) 6 26 90 55 62
Langues parlées : anglais et allemand

AUTOUR DU VIN

Visite et dégustation autour de l'alambic

Le domaine de Saint-Aubin est situé dans le Gers, près d'Eauze, capitale de l'Armagnac. C'est une certaine idée du bien-vivre, du terroir et un goût prononcé pour les défis, qui ont rapproché l'Alsace et la Gascogne. La famille Westphal a succombé aux charmes de cette autre région viticole, surnommée la "Petite Toscane". Des vallons et des cyprès, une douce lumière, des histoires épiques, comme celle des Trois Mousquetaires, avec en toile de fond les Pyrénées.

Le vignoble de Saint-Aubin est tout simplement le cadre idéal pour cultiver la vigne, à la recherche de l'excellence pour son Bas-Armagnac et ses Côtes de Gascogne. Une découverte de l'histoire du domaine et une visite commentée des chais de vinification. De la distillation avec le fonctionnement de l'alambic, la découverte du chai de vieillissement, et une dégustation vins et armagnac.

Entrez dans un lieu hors du temps, laissez vous transporter par notre savoir faire de vignerons, notre goût de l'innovation, et notre vision de l'armagnac.

Partagez avec nous un moment de notre passion en dégustant nos vins et nos spiritueux au cœur de la gasconne.

AUTOUR DU VIN

Saint-Aubin estate and tasting, around the alambic

The Domaine de Saint-Aubin is located in the Gers, near Eauze, capital of Armagnac.

It is a certain idea of well-being, of the terroir and a pronounced taste for challenges, which have brought Alsace and Gascony closer together. The Westphal family has succumbed to the charms of this other wine region, nicknamed «Little Tuscany». Valleys and cypresses, a soft light, epic stories, like that of the Three Musketeers, against the backdrop of the Pyrenees.

The vineyard of Saint-Aubin is simply the ideal setting to cultivate the vine, in search of excellence for its Bas-Armagnac and Côtes de Gascogne.

A discovery of the history of the Estate, as well as a guided tour of the wineries, the distillation with the functioning of the still, the discovery of the aging cellars, and a tasting of wines and armagnac. Step into a timeless place, let yourself be transported by our know-how of winemakers, our taste for innovation, and our vision of armagnac. Share with us a moment of our passion by tasting our wines and spirituals in the heart of Gascony.



Tarif à partir de
Price from
20€
par pers.
per pers.

AUTOUR DU VIN

La naissance d'une icône

Visite des châteaux Montus & Bouscassé et dégustation avec amuses-bouche. Présentation de la philosophie avant-gardiste d'Alain Brumont, l'homme du renouveau et personnage emblématique qui a révolutionné l'appellation Madiran et le cépage Tannat. Découverte de château Montus, inscrit au titre des monuments historiques, l'une des plus anciennes demeures viticoles de la région (du 10^e au 20^e siècle), le Cuvier bachique et la Cathédrale du Tannat où le vin est élevé dans des foudres, demi-muids et barriques. Balade dans le jardin en mouvement du château, dessiné par Gilles Clément. Visite du premier chai d'élevage souterrain historique du château Bouscassé, propriété familiale, dessinée par Edmond Lay architecte de renom, le jardin à la française du château Bouscassé ainsi que son potager. Immersion dans les vignes à la rencontre des terroirs qui signent l'identité de chacune des cuvées. Tous les secrets de l'ADN d'un grand vin seront révélés. L'expérience se termine sur une dégustation commentée de 6 vins, accompagnés d'amuses-bouche issus de produits locaux.

AUTOUR DU VIN

Birth of an icon

Visit of châteaux Montus & Bouscassé Introduction to Alain Brumont's philosophy. Visit of the vats and the «Tannat Cathedral», the ageing cellar of château Montus, and one of the most beautiful barrels cellar in the world wine. Visit of emblematic plots of La Tyre and Menhir. Visit of the château Bouscassé ageing cellar, the first underground wine cellar of the South-West. Wine Tasting accompanied by appetizers..



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : de 6 à 40 pax en plusieurs groupes
Clientèle individuelle : oui, selon condition

JOUR DE FERMETURE / CLOSING DAY
dimanche

OUVERTURE POSSIBLE SUR DEMANDE /
OPENING POSSIBLE ON REQUEST
yes

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 152 km
Montpellier : 394 km



PRÉCONISATION D'HOTEL / RESTAURANT
HOTEL/RESTAURANT RECOMMENDATION
chateau.maumusson.com
ebarbet@icloud.com
+ 33 (0) 6 78 60 17 32



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Baillac Thomas
www.brumont.fr
thomas.bayac@brumont.fr
+ 33 (0) 5 62 69 74 67



Conques et le Vignoble de Marcillac

AVEYRON

www.tourisme-conques.fr

En Aveyron, venez découvrir Conques, Grand Site Occitanie, haut lieu de l'art roman magnifié par les vitraux contemporains de Pierre Soulages. Conques est au cœur de paysages colorés au relief contrasté.

Rencontrez les vignerons de l'AOP Marcillac qui cultivent leurs vignes en terrasses.

De cave en cave, dégustez le vin produit dans le Rougier, avec un unique cépage, le Mansois (fer servadou).

In Aveyron, come and discover Conques, Grand Site Occitanie. High place of Romanesque art, Conques is in the heart of colourful landscapes with contrasting relief; a site magnified by the contemporary stained-glass windows of the famous artist Pierre Soulages. Meet the AOP Marcillac wine growers who practice terrace cultivation of vines. From cellar to cellar, taste the wine produced in the Rougier, from a single cépage, the Mansois (fer servadou).



Tarif unique
Single price
99€
par pers.
per pers.



GROUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : 12 pax minimum
Nombre maximum de pax : 11
VTT adultes et 4 VTT enfants
Clientèle individuelle : non

JOUR DE FERMETURE / CLOSING DAY
Ouvert tous les jeudis matin
de mai à octobre

OUVERTURE POSSIBLE SUR DEMANDE /
OPENING POSSIBLE ON REQUEST
Expérience sur réservations tout
le reste du temps

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 176 km
Montpellier : 198 km



PRÉCONISATION D'HOTEL /
RESTAURANT
HOTEL/RESTAURANT
RECOMMENDATION
Auberge de la Cascade -
Laurence BONY
www.aveyron-chalets.com
reservation@moulindecambelong.com
+ 33 (0) 5 65 72 84 77

Auberge de la Cascade -
Laurence BONY
aubergedelacascadepolissal.fr
bonylaurence@orange.fr
+ 33 (0) 5 65 44 61 54



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
O Bike 12 - Arthur Vanaudenhove
www.stationsbees.com
obike12@gmail.com
+ 33 (0) 6 14 28 73 46

AUTOUR DU VIN

Balade gourmande en vélo électrique au cœur du vignoble de Marcillac

Votre moniteur-guide y chargera votre VTT électrique de la Station Bee's pour vous retrouver à votre site de départ, au pied du village de Combret. Juché sur votre monture, grisé par la facilité déconcertante avec laquelle vous gravissez les collines, et guidé par les conseils avisés de votre moniteur, plus rien ne vous semblera inaccessible. Et vous voilà parti pour une balade bucolique au cœur des vignes du domaine des Costes Rouges à Combret. De splendides paysages s'offriront à vous : vignes, vallons, rougiers.

Après cet effort matinal (environ 3h de balade), vous accueillerez avec bonheur la dégustation qui vous sera proposée au chai. Le vigneron vous fera visiter le domaine et partagera les secrets de son travail passionnant. Après la théorie, place à la pratique, avec la dégustation des différentes cuvées, le tout accompagné d'un panier pique-nique dans lequel vous trouverez des spécialités locales qui s'allieront parfaitement à la dégustation (fouace, fromages locaux, charcuterie ...).

AUTOUR DU VIN

Gourmet ride on an electric bike through the heart of the Marcillac vineyards

This journey will start in the small village of Saint-Cyprien, near Conques, in the Dourdou valley. Your instructor will charge your electric mountain bike from the Bee's Station to then, meet you at your departure site, at the foot of Combret. Perched on your bike, amazed by the astonishing ease with which you climb the hills, and guided by the expert advice of your instructor, nothing will seem out of reach. Off you go for a bucolic ride through the vineyards of the Domaine des Costes Rouges in Combret. Splendid landscapes will be yours to explore: vineyards, valleys, rougiers... After this early morning effort (about 3 hours of riding), you will surely welcome the tasting that will be offered in the wine warehouse. Indeed, the winegrower will show you around his field and share the secrets of his fascinating work. Finally, it will be time to put things into practice, with a tasting session of the different cuvées. Moreover, to perfectly go with the tasting, a picnic basket, in which you will find all the local specialities (fouace, local cheeses or charcuterie ...), will be offered to you. A good physical condition, cycling skills and a minimum height of 4'7» / 1.40m for children, are required. Open on Thursday mornings from May to October. .

Vignoble de Gaillac

TARN

www.la-toscane-occitane.com

Le vignoble de Gaillac dévoile ses coteaux dans un paysage quasi méditerranéen aux couleurs jaune des tournesols, rouge des coquelicots avec un mélange subtil de parfums de vigne, de lavande, de thym, d'herbes coupées. Les générations de vigneron ont toujours eu pour préoccupation de trouver les meilleurs terrains pour les meilleurs cépages, donnant à ce vignoble millénaire toute sa personnalité.

The Vineyard of Gaillac reveals its hillsides in an almost Mediterranean landscape with yellow colors of sunflowers, red poppies with a subtle mixture of scents of vine, lavender, thyme, cut herbs. Generations of winemakers have always been concerned with finding the best land for the best grape varieties, giving this thousand-year-old vineyard all its personality.



Tarif à partir de
Price from
60€
par pers./per pers.
base 30 pers.

INSOLITE

Vigneron d'un jour au domaine Vayssette

La journée débute autour d'un café de bienvenue avec le vigneron, avant d'arpenter les vignes et découvrir les différents cépages cultivés, les méthodes de culture enrichies de mille et une anecdotes contées avec passion. Vous découvrirez le chai et les process de vinification développés sur cette propriété, et vous terminerez la matinée avec une dégustation commentée. Déjeuner traditionnel du vigneron servi au domaine (formule traiteur), arrosé par les crus du domaine.

Initiation à la vendange* : le vigneron vous initiera aux différentes techniques de préparation de la vigne aux vendanges. Chacun des participants se verra remettre la parfaite panoplie du vendangeur (panier, sécateur, tablier...). Mise en situation dans les vignes sous les précieux conseils des vignerons, poursuite des process de vendanges dans la cave. Ainsi, vous n'échapperez pas au foulage des raisins avec les pieds, à l'ancienne, afin d'extraire le premier moût du raisin, séance bien être irrésistible ! Dégustation des premiers jus, remise du diplôme de « l'apprenti vendangeur ». De 10h à 17h00.

*Cette activité est réalisable du 15 août jusqu'à la fin du mois d'octobre.

INSOLITE

Winemaker for a day at Domaine Vayssette

Welcome and coffee, while the winemaker presents and prepares you for the day's activities. Guided tour of the estate: you will walk amid the vines exploring the different grape varieties and cultivation methods, not forgetting the multitude of anecdotes that the passionate winemaker will share with you. Next, you will visit the wine cellars and learn about the vinification procedures elaborated on this estate. Commented wine-tasting session in the cellar.

Traditional winemakers' lunch served at the site (by caterers), punctuated with the estate's own wines.

An introduction to grape-picking*: the winemaker will show you different techniques to prepare the vines for the grape harvest. Each participant will be given everything the grape-picker needs (basket, a pair of pruning shears, apron, etc.). Real-life situation in the vineyard under the watchful eye of the winemakers, and follow-up of harvesting procedures in the cellar. Hence, you will even participate in the ancient grape-treading method to extract the first grape must. An irresistible well-being session, you'll see ! Tasting of the first juices, and « apprentice harvester » graduation ceremony.

This activity is possible from the end of August to the end of October. .



GRUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : 10 à 50 pax minimum
Clientèle individuelle : non

LANGUE PARLÉE / LANGUAGE
anglais et espagnol.

JOU DE FERMETURE
de novembre à mi-août

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 70 km
Montpellier : 2308 km



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Tarn Tourisme
Service Groupe
www.tourisme-tarn.com
groupe@tourisme-tarn.com
+ 33 (0) 5 63 77 01 64



Tarif à partir de
Price from
43€
par pers./per pers.
base 30 pax minimum



GRUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : 10 à 15 pax maximum
Clientèle individuelle : non

LANGUE PARLÉE / LANGUAGE
anglais et espagnol

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 80km
Montpellier : 220 km



PRÉCONISATION D'HOTEL/RESTAURANT /
HOTEL/RESTAURANT RECOMMENDATION
Conseils auprès de Tarn Tourisme
annick.berthome@tourisme-tarn.com
+ 33 (0) 6 70 77 93 36



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Tarn Tourisme
Service Groupe
www.tourisme-tarn.com
groupe@tourisme-tarn.com
+ 33 (0) 5 63 77 01 64

INSOLITE

Du whisky et des hommes

A la découverte d'un univers méconnu : les différentes étapes de travail de la tonnellerie.

« Il aura fallu au moins 200 ans à un chêne de futaie pour prétendre devenir merrain. Il lui faudra attendre au minimum 24 mois de plus à l'air libre pour devenir douelle. Affronter ensuite au moins une heure de chauffe pour devenir barrique ». Départ en fin de matinée pour une visite guidée de Gaillac, charmante cité dont la prospérité fut longtemps liée aux activités batelières avec le transport des vins du coq vers Bordeaux.

Visite du centre historique : la tour Palmata du XIIIème siècle, les belles demeures, la fontaine du Griffoul ...

Déjeuner et départ en direction du vignoble Cordais pour la découverte de la distillerie Castan. La famille Castan raconte avec passion les étapes de fabrication de ce whisky 100% français : la culture et la sélection de l'orge.

La distillation se fait dans un alambic en cuivre rouge de 1929, hérité du grand-père.

La famille Castan fait vieillir son whisky dans des ex- fûts de vins rouges et ex-fûts de vins blancs.

Fin de la journée sur une dégustation de la production familiale. Expérience de 9h30 à 17h.

INSOLITE

Whisky and men

Welcome at the cooperie « Tonnellerie du Sud-Ouest » in Gaillac. Discover the different stages of barrel-making: "A timber oak matures for at least 200 years before it can be considered for staves. It then has to air for a minimum of 2 years outside before being split into staves. Next, it has to be heated for at least an hour in order to be shaped into a barrel." The tour highlights this misunderstood profession.

Visit of Gaillac, a charming town whose prosperity depended on river transport at the time when cockerel-stamped wine barrels were sent to Bordeaux. Guided tour of the historical centre : St Michel's Abbey from 10th century, the Griffoul square and rich private mansions.

Lunch and departure for the cordes area vineyard, for the discovery of the Castan Distillery. The Castan family passionately recounts the manufacturing stages of this 100% French whisky: the cultivation and selection of barley. The distillation is carried out with the grand father's red copper still dating back to 1929. The Castan family age their whisky in former red and white wine casks. Tasting session of the family production.



Tarif à partir de
Price from
65€
par pers.
per pers.

EN FAMILLE
Déconnexion sportive
«Cenoublable»
au château

Un jeu de piste numérique au château de Tauziès au cœur du vignoble de Gaillac : le Vin Mystère.

L'occasion est trop belle pour enfin découvrir le vin de Gaillac dont on vous a tant vanté les qualités. Saurez-vous relever le défi que vous propose Thomas Philadelphie ? Parviendrez-vous à retrouver la composition du vin mystérieux ? Arpentez les côtes de la petite toscane et découvrez le patrimoine viticole gaillacois et les secrets de la fabrication du vin.

Dès midi, le domaine vous propose une « Dînette au château » avec dégustation des produits du terroir et ses meilleurs crus.

Départ en début d'après midi avec votre accompagnateur diplômé pour une rando en VTC (assistance électrique) dans les vignes, à la découverte de merveilleux paysages, villages, pigeonniers, châteaux ...

Deux heures de déconnexion totale pour une balade au cœur du vignoble de Gaillac d'un niveau très accessible. Sur ce parcours, se dessinera la silhouette du château de Mauriac où le chatelain Emmanuel Bistes vous accueillera. Au-delà de l'histoire de cette édifiante bâtisse, vous vivrez une véritable expérience en écoutant son récit. Retour au château de Tauziès pour le pot de l'amitié.



GRUPE / INDIVIDUEL GROUP - FIT
Groupe : 10 à 50 pax maximum
Clientèle individuelle : non

DISTANCE EN KM DEPUIS /
DISTANCE (IN KILOMETERS) FROM
Toulouse : 70km
Montpellier : 230 km



PRÉCONISATION D'HOTEL/RESTAURANT
HOTEL/RESTAURANT RECOMMENDATION
Conseils auprès de Tarn Tourisme
annick.berthome@tourisme-tarn.com
+ 33 (0) 6 70 77 93 36



RÉSERVEZ VOTRE EXPÉRIENCE /
BOOK YOUR EXPERIENCE
Tarn Tourisme
Service Groupe
www.tourisme-tarn.com
groupes@tourisme-tarn.com
+ 33 (0) 5 63 77 01 64





CONTACTS:

Nicole PRADINES

nicole.pradines@crtoccitanie.fr

Sandra DARGENT

sandra.dargent@crtoccitanie.fr



voyage-occitanie.com

SITE DE MONTPELLIER (SIÈGE)

64, rue Alcyone - CS 79507

F - 34960 Montpellier Cedex 2

SITE DE TOULOUSE

15, rue Rivals - CS 78543

F - 31685 Toulouse Cedex 6



#VoyageOccitanie



Projet cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional