

L'ATELIER DES CEPAGES



NOS OFFRES DE SÉMINAIRES



Céline Dabadie - Guide conférencière et guide gourmand -
32400 Saint-Mont (Gers) - 07 72 13 92 00 - visites@plaimont.fr



Leader des **vins du Sud-Ouest**, l'union des vignerons de Plaimont se distingue par : son engagement dans la préservation et la défense des **cépages autochtones**, la création de cuvées emblématiques issues des principales appellations du **Piémont Pyrénéen**, l'innovation en réponse aux enjeux sociétaux et environnementaux, la valorisation du **patrimoine culturel et œnotouristique régional**.

Profitez d'une **mise au vert unique et originale** à Saint-Mont : les vignerons de Plaimont vous proposent une **escale authentique** dans leurs vignobles avec des outils de qualité à votre disposition pour vos réunions de travail.



ESPACES RÉCEPTIFS

Découvrez nos 3 espaces de réception modulables et adaptés à la fois pour des petits groupes et pouvant accueillir jusqu'à 80 personnes en places assises. Notre équipe vous accompagne dans la conception de vos séminaires, réunions, conférences, team building ou tout autre évènement grâce à un large réseau de partenaires et d'activités.

Équipement inclus : rétroprojecteur, carnets, stylos, paperboard, WIFI, climatisation, café d'accueil
 Équipement disponible sur demande : sonorisation, micro...



La Galerie Bleue Plaimont

Surface : 125 m²
 Théâtre : 80 personnes
 U : 30 personnes



Salle André Dubosc

Surface : 50 m²
 Théâtre : 37 personnes
 U : 20 personnes



Espace Dégustation

Surface : 75 m²
 18 postes de dégustation

Nos offres à la journée

Travaillez dans un de nos espaces de réunion tout équipé et bénéficiez de :

DÉCOUVERTE VIGNERONNE



A PARTIR DE
79 € HT*
/ PERSONNE

Repas Vigneron

Murielle, vigneronne et éleveuse de canards vous accueille sur sa belle propriété au coeur des vignes, autour d'un menu terroir tout canard (vin et café compris).

Visite de la Vigne au Chai

Visitez une parcelle de vigne d'un grand vin, le chai l'Atelier des Cépages, puis dégustez 4 vins pour découvrir nos dénominations.

OU

Atelier Cocktail (Supplément)

Initiez-vous à l'univers du cocktail : découvrez l'appellation Pacherenc du Vic-Bilh et créez des cocktails à base de vin.

Pour une expérience plus complète :

IMMERSION GRANDS VINS



A PARTIR DE
140 € HT*
/ PERSONNE

Déjeuner dégustation au Monastère

Partagez les plats préparés par le chef Jean-Paul Tossens en accord avec nos grands vins.

Atelier Assemblage

Visitez le chai l'Atelier des Cépages et initiez-vous aux caractéristiques de l'AOC Saint Mont puis assemblez et repartez avec votre propre cuvée.

**2 pauses café incluses

Séminaire à la carte

1 jour ou plus

Nos équipes sont à votre écoute pour vous accompagner dans la conception sur mesure de votre séminaire

ACTIVITÉS



- **L'Atelier des Cépages**

Visitez le chai de L'Atelier des Cépages puis dégustez 4 vins pour découvrir nos dénominations.

- **Dégustation avec une vigneronne en Agriculture Biologique**

Rencontrez Sylvie, vigneronne en AB sur une de ses parcelles de vigne puis dégustez 4 cuvées.

- **Château de Sabazan**

Visitez la vigne, les chais, dégustez à la barrique le millésime en cours, puis dégustation verticale de vieux millésimes.

- **Vigne inscrite aux Monuments Historiques**

Visitez la seule parcelle de vigne inscrite aux Monuments Historiques, puis dégustez 3 vins originaux.

ATELIERS



- **Vins & Fromages**

Initiez-vous à la dégustation : découvrez nos dénominations et l'association de 3 grands vins à 3 fromages sélectionnés.

- **Assemblage**

Devenez apprenti oenologue en créant vous-même votre propre assemblage et repartez avec votre bouteille d'AOC Saint Mont.

- **Cocktail**

(Re)découvrez l'AOC Pacherenc du Vic-Bilh de façon originale et ludique avec une initiation à la mixologie. Dosez, mélangez, versez et dégustez de savoureux cocktails.

RESTAURATION



- **Déjeuner Vigneron :**

Proposé par Murielle, vigneronne et élèveuse de canard qui vous accueille sur sa belle propriété au cœur des vignes, autour d'un menu terroir tout canard (toasts de foie-gras, demi-magret grillé ou cuisse confite de canard sur le barbecue, légumes à la plancha, salade gasconne, fromage, dessert maison, vin et café compris)

ou

- **Déjeuner au Monastère :**

Hôtel Restaurant Boutique Spa 4*, vous propose un menu du marché entrée-plat-dessert et verre de vin compris.

HÉBERGEMENTS

- **Le Monastère de Saint-Mont****** (750m)

<https://www.lemonasteredesaintmont.fr/>

- **L'Auberge Château Saint Germé** (3,4km)

<https://chateausaintgerme.fr/>

- **Hôtel Minvielle Les Oliviers***** (14,3km)

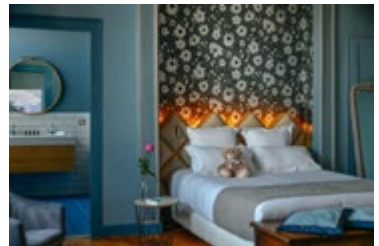
239 route de Lannux, 32400 Ségos, 05 62 09 40 90

- **Gîte de France Cadot 3 épis** (16,6km)

<https://www.gites-de-france.com/fr/occitanie/gers/cadot-32g500684>

- **Hôtel Le Solenca ***** (23,1km)

<https://www.solenca.com/>



Contactez-nous :

Plaimont - Céline Dabadie - 32400 Saint-Mont (Gers)

07 72 13 92 00 / visites@plaimont.fr

Crédits photos : @M.Carrossio, @B.Dugros