



CHATEAU
LA GARDE

PESSAC-LÉOGNAN



Best Of
Wine Tourism

by GREAT WINE CAPITALS
THE AWARDS OF EXCELLENCE
GOLD-WINNER 2018



UNE EXPÉRIENCE UNIQUE AU CHÂTEAU LA GARDE

À 20 minutes de Bordeaux, dans un écrin de biodiversité, le Château La Garde accueille vos événements professionnels au cœur du vignoble de Pessac-Léognan

-
- Bâtisse entourée de 54 ha de vignes
 - Bulle de nature
 - Proximité du centre-ville
 - Grand jardin ouvert sur les vignes
 - Espaces réceptifs de 2 à 300 personnes
 - Parking spacieux (jusqu'à 100 voitures)
 - 56 espèces d'oiseaux répertoriés sur la propriété





NOS ESPACES RÉCEPTIFS

https://youtu.be/IFpJ8hUWj7Y?si=dKAzddLiTs71b_E



LE CUVIER ASTÉRIES



LE CUVIER ASTÉRIES - 300M2

Le cuvier Astéries est un écrin élégant et atypique pour vos événements.

En tant qu'outil de haute précision, notre cuvier incarne les deux valeurs distinctives du Château La Garde : l'innovation et le respect de l'environnement. Cet espace offre un cadre idéal et resplendissant pour accueillir vos événements professionnels tels que reveals de véhicules, lancements de produits, séminaires d'entreprise, ou diners de gala.



300 personnes



250 personnes

CUVIER
ASTÉRIES
300m²









LE SALON MOSAIC



LE SALON MOSAÏC - 60M2

Niché au premier étage de notre ancien cuvier édifié en 1877, bénéficiant d'un splendide panorama surplombant nos 54 Ha de vignes et de biodiversité, cet espace vous offre toute la quiétude et le confort dont vous aurez besoin pour vos réunions d'affaires et cocktails intimistes.

Une table de 5 mètres de long "trône" au centre de la pièce, favorisant les échanges de groupes. Plus en retrait, un salon cosy et chaleureux vous invite à la détente et à la réflexion.



14 personnes



40 personnes



14 personnes

SALON MOSAIC

60m²







LA SALLE CASSINI



LA SALLE CASSINI - 70M2 & SA TERRASSE - 60 M2

Cet espace doit son nom à la célèbre famille d'astronomes et cartographes ayant établi la toute première carte de France où figure le lieu dit de "La Garde", dont le terroir était déjà réputé pour sa grande diversité.

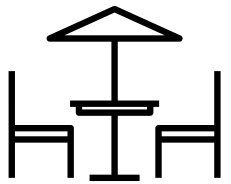
Son atmosphère lumineuse et sa terrasse bordée de verdure en font l'espace idéal pour vos séminaires en petit comité ou cocktails exclusifs ouverts sur la nature.



35 personnes



60 personnes



60 personnes

SALLE
CASSINI
60 m²







LA CHARTREUSE



LA CHARTREUSE - 110M2

Dans l'intimité des pièces de réception, la chartreuse du Château La Garde vous ouvre ses portes pour des réunions de direction, vos repas privés ou d'affaires.

Venez vivre une expérience unique et sur-mesure dans un cadre contemporain au service d'un bâtiment XVIIIe siècle.



35 personnes



60 personnes



30 personnes

CHARTREUSE

3 SALONS

110 m2









NOTRE TABLE PRIVÉE



TABLE PRIVÉE

Dans une atmosphère chaleureuse et intimiste, venez découvrir notre table privée et vivez une expérience professionnelle et personnelle singulière au Château La Garde.

Goûtez aux alliances mets et vins savamment élaborées par notre chef autour de produits du terroir. L'attention particulière accordée à chaque détail et l'accueil chaleureux contribuent à faire de ces repas une expérience personnalisée et unique, incomparable.





POSSIBILITÉ DE PRIVATISATION TOTALE DE LA
CHARTREUSE SUR DEMANDE, AVEC UNE PARTIE
HEBERGEMENT.



NOTRE COLLECTION DE VISITES

LA VISITE DÉCOUVERTE

Le temps d'une heure, le château La Garde vous propose de découvrir les essentiels d'une propriété viticole.

Après une présentation historique suivie d'une immersion totale dans le vignoble, vous découvrirez notre cuvier nouvelle génération ! Vous aurez la chance de partager les secrets de vinification de la propriété avec votre guide.

Enfin, pour clore cette expérience en beauté, vous aurez l'occasion de déguster deux vins de la propriété, dans une de nos salles de dégustations ouverte sur un panorama d'exception.

Durée : 1 h

Tarif : 15 €/personne

Visite privée : 19 € /personne



LA VISITE GRANDEUR NATURE

Le Château La Garde propose un parcours expérientiel défini sur-mesure en partenariat avec La Bulle Verte. Cette balade grandeur nature a été imaginée pour plonger dans cet écrin verdoyant avec son ruisseau, son étang, sa forêt, s'élevant jusqu'au plateau de graves.

Cette promenade permet d'appréhender la richesse de la biodiversité située en onze points d'intérêts identifiés par la LPO - la Ligue pour la protection des oiseaux, association qui a pour but la protection des espèces d'oiseaux et de leur environnement en France.

Cette visite se réalise en totale autonomie, muni d'un outil digital (téléphone portable) avec des vidéos explicatives à propos de l'écosystème varié d'amphibiens, de libellules, de chauve-souris et de nombreuses espèces d'oiseaux. Ce parcours d'1,5 km se fait via une mobilité douce.

Après votre parcours dans notre bulle de nature, rejoignez votre guide pour découvrir les installations techniques (cuvier & chai).

En fin de visite, une dégustation de trois vins est incluse.

Durée : 1h30

Tarif adulte (non privatif) : 29€/personne

Tarif enfant (non privatif) : 10€/personne



LA VISITE MOSAÏC

Le Château La Garde propose une visite gustative à la découverte de sa mosaïque de sols. Exprimée à travers 6 cuvées en édition limitée, cette gamme Mosaïc permet d'appréhender les différents effets du terroir sur les cépages Merlot et Cabernet Sauvignon et est une belle illustration de la palette dont dispose le vigneron pour l'assemblage du Grand Vin.

Idéale pour les visiteurs en quête d'une expérience insolite, cette visite comprend la dégustation des 6 cuvées "Mosaïc", ainsi que le grand vin Château La Garde rouge.

Mosaïc du Château La Garde est un coffret en édition limitée, réalisé en collaboration avec un artiste local, Jean-Baptiste Besançon. Le Château a sélectionné une œuvre et isolé des « extraits » pour réaliser les 6 étiquettes, une pour chaque cuvée.

Durée : 2 h

Visite privée de 1 à 4 pers : 59 €/personne

Visite privée de 5 à 12 personnes : 53 €/personne



L'ATELIER DÉGUSTATION

Après une visite du Château La Garde vous permettant de découvrir tous les secrets de l'élaboration d'un grand vin, partez à la découverte du vignoble de Bordeaux à travers un atelier dégustation. Lors d'un atelier ludique vous exercerez votre sens olfactif à reconnaître les arômes typiques des vins de Bordeaux.

Tour à tour, dégustez 4 vins issus d'appellations bordelaises iconiques.
Découvrez les typicités des deux rives & la variété des terroirs bordelais :

- Château La Garde, Pessac-Léognan
- Grand Barrail Lamarzelle Figeac, Saint-Emilion Grand Cru
- Château Le Boscq, Saint-Estèphe
- Château Belgrave, Grand Cru Classé 1855 du Haut-Médoc

Durée : 1h

Tarif non privatif : 35 €/personne

Visite privée : 39 € /personne



