



Spigonda
LACAVE

Rencontres autour du vin
Séminaire & Team Building



Un espace privilégié
au coeur d'un terroir authentique

1

La Cave

2

La salle de réunion

3

La restauration

4

Vos expériences

1 Une cave au savoir-faire authentique aux pieds des Dentelles de Montmirail

Nous sommes un collectif de 76 vignerons engagés depuis 1956 dans la vinification et la commercialisation de grands vins de la Vallée du Rhône et la préservation de notre patrimoine.

Située à Gigondas, aux pieds des majestueuses Dentelles de Montmirail, notre cave vous offre un cadre authentique et convivial pour vous réunir dans un endroit propice au partage et à la réflexion.

Notre cave vous donne l'accès à l'ensemble de ses espaces et équipements : salle de séminaire, caveau de dégustation, service de restauration. A découvrir également sur demande, les coulisses de l'élaboration de nos vins.

Nos vinifications tout en étant traditionnelles, se sont dotées des équipements et des techniques les plus modernes. Parmi les salles incontournables à découvrir : l'extension de nos chais, encore notre salle des foudres.



370

Hectares de vignobles

12

Appellations

35

Cuvées

7

Crus

5

Côtes du Rhône & Villages

3

Vin de pays



Gigondas

Vacqueyras

Beaumes de Venise



La culture et les valeurs du vin **Une invitation au partage**

Partage

Les vins de Gigondas LaCave s'inscrivent dans les principes de transmission, de solidarité, responsabilité et d'engagement collectif. Partage de savoir-faire, retour d'expériences, mise en commun des moyens, nous sommes convaincus par la force de la coopération.

Savoir-faire

Des récoltes par des exploitations familiales à taille humaine engagée dans la production raisonnée. Une sélection rigoureuse des raisins. Écoute, patience et gestes précis dans les méthodes de vinification.

Qualité des vins & d'accueil

De la passion, du travail, de la rigueur et surtout beaucoup d'amour depuis la terre jusqu'à la mise en bouteille. **C'est dans la convivialité et avec générosité que nous vous invitons à les savourer au sein de notre caveau.**



Nous souhaitons faire vivre une expérience à chacun de sorte à accompagner la dégustation d'un souvenir, d'une émotion.

2

La salle de réunion 100% modulable : Le Pavillon

Gigondas LaCave pour propose une vaste salle de réunion plénière, pouvant **accueillir de 10 à 80 personnes** et **entièrement modulable**. Elle s'adapte à vos besoins : séminaires, team building, lancements de produit, cocktails, déjeuners d'affaires, comité d'entreprise.

Bénéficiant d'une magnifique vue sur Les Dentelles de Montmirail et notre vignoble, notre salle «Le Pavillon» **climatisée** bénéficie de tout l'**équipement professionnel** nécessaire pour vos réunions, d'un **coin cuisine** (avec machine à café), de **vestiaires** et de **sanitaires**.

Wifi



Sonorisation
Hi-fi et Micro



Vidéoprojecteur



Machine
à café



2 paperboards



Prises électriques
et rallonge



Services inclus :

- Accueil personnalisé et vérification du timing
- Une configuration prête à votre arrivée et une mise en place comprenant une bouteille d'eau minérale par personne
- Disponibilité permanente de notre équipe en fonction de vos besoins

Accès :

- Situé au 1er étage
- Non accessible aux personnes à mobilité réduite
- Parking sur site voitures et bus

Forfait Séminaire "Le Pavillon"

Notre forfait séminaire comprend :

- La location de la salle équipée
- Une collation thé et café offerte
- La dégustation commentée de 4 cuvées de la cave
- Une remise sur vos achats de vins Hors promotions et fidélité.

Tarifs : demi-journée : 255€TTC et journée : 355€ TTC

3 Différentes offres de restauration



Planche de dégustation apéritive charcuterie et fromages

10€

Buffets et menu traiteur

A partir de 30€ (prix en fonction
de la prestation demandée)

Proposition : Entrée - plateaux de
cruautés. Plat - plateaux de charcu-
terie et fromage. Dessert - Tarte de
saison **(35€)**

Repas sur mesure :

Notre offre de restauration est sur
mesure, nous adapterons selon
vos souhaits et votre budget les
mets qui composeront vos menus
et paniers pique nique.

Nous proposons la restauration
dans notre salle Le Pavillon sur
des configurations assises ou sur
mange debout.



4 Vos expériences complémentaires

Visite de cave commentée

15€ / personne - 1h par groupe jusqu'à 25 pers.

10€ / personnes - 1h pour groupe de plus de 26 pers. 2 groupes si + 30 personnes.

Plongez dans les coulisses de Gigondas LaCave : Une expérience enrichissante sur le monde viticole local.

Reconnaître les différentes **appellations**, aborder la notion de **terroir**, vous intéresser au travail de nos vignerons dans leurs terres, vous éclairer sur le cycle végétatif de la vigne ; toutes ces notions feront partie de ce moment que nous partagerons ensemble.

Vous découvrirez lors de votre visite **comment se crée le vin**, des cuves en passant par le chai à la barrique, jusqu'à la chaîne d'embouteillage.

Appuyé sur un **support pédagogique**, vous aurez en main et sous les yeux, tous les éléments de compréhension des cuvées que vous aurez la chance de déguster!

Les visites se font en dehors des périodes de vendanges.

Initiation à la dégustation

35 € / personne - 2h - par groupe de 15 personnes maximum

Une expérience riche d'informations pour **comprendre tout de la création du vin**, de la terre jusqu'au verre.

Nous vous proposons dans cette activité une approche didactique du métier de vigneron, des appellations et terroirs locaux, essentielle au **dé-cryptage du vin**.

Une formation claire et condensée pour aborder les techniques de dégustation et entrer au cœur de la magie du vin.

Atelier vins & fromages

20 € / personne - 1h30 - par groupe de 25 personnes maximum

Vous ferez l'expérience de l'expression aromatique des vins et des fromages en fonction des couleurs de vins.

Vous pourrez alors comprendre tout l'intérêt d'aller chercher plutôt telle association qu'une autre et aiguïser votre curiosité.



Gigondas
LACAVE

Gigondas LaCave
589, Route de vaison 84190 Gigondas France
04.90.65.89.76
www.cave-gigondas.fr