

Offre séminaire

@chateaupalaiscardinal

# CHÂTEAU PALAIS CARDINAL **SAINT-ÉMILION GRAND CRU**



[www.palais-cardinal.fr](http://www.palais-cardinal.fr)





# A propos

Situés au Sud de l'appellation, nous cultivons avec attention **26 hectares de Saint-Emilion Grand Cru** et **4 hectares de Bordeaux** pour la production de **6 vins différents**.

Depuis plusieurs années nous avons aussi à cœur de **partager notre passion** et faire découvrir nos méthodes aux visiteurs du monde entier.

En plus de nos différentes prestations de visites nous recevons de petits groupes de professionnels pour des **séminaires**, des **team building** ou des **réunions de direction**.

Grâce à des **locaux adaptés** et une **équipe performante** nous serons à même de répondre à toute vos attentes.





# Informations

Nous avons deux salles à disposition pour vous recevoir au Château en fonction du nombre de personne et de vos besoins. Nous proposons donc :

- **La location de salle**
- **Machine à café & dosettes**
- **Viennoiseries**
- **Repas traiteur**
- **Activités**

Pour tout renseignement tarifaire vous pouvez nous contacter à l'adresse [com@palais-cardinal.fr](mailto:com@palais-cardinal.fr) ou aux numéros suivants : 05.57.24.32.27 - 06.32.47.06.84



## Inclus dans la location de la salle :

- **Chaises**
- **Tables**
- **Télévision**
- **Câble HDMI**
- **Rallonges**
- **Multiprises**
- **Wifi**
- **Visite de la propriété**
- **Dégustation des vins**



# Le Repas

Pour votre pause déjeuner notre traiteur se fera un plaisir de vous proposer **un excellent repas**.

Plusieurs options sont disponibles à savoir essentiellement : **Entrée - Plat - Dessert** ou **Planche à partager - Plat - Dessert**.

Une dizaine d'entrées et 4 desserts sont à la carte. Concernant le plat nous privilégions le **faux filet de boeuf grillé sur sarment** accompagné de **pommes de terre à la Sarladaise**.



La planche apéritive se compose d'une variété de **charcuteries, de fromages, et de fruits & légumes de saison**.

Des **options végétariennes** bien sûr sont tout à fait possible.

Le repas sera organisé en intérieur, dans une salle prévue à cet effet, mais si le temps le permet vous pourrez profiter d'une longue table **au milieu de nos vignes** pour apprécier de votre repas

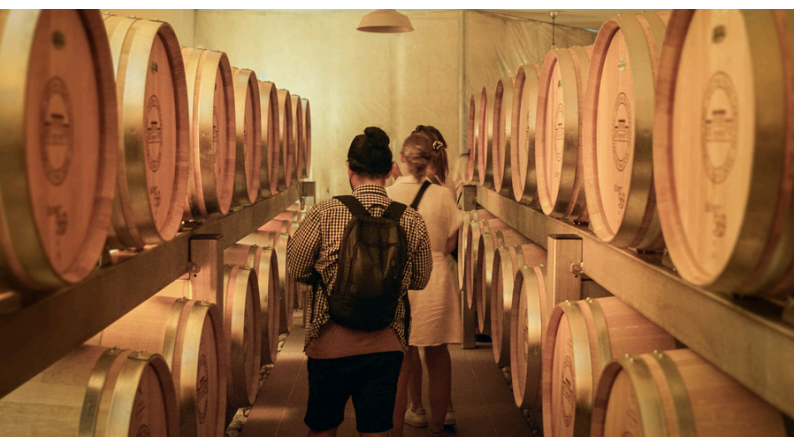




# Les activités

Nous vous invitons à faire **une pause dans votre journée**, ou à **la prolonger en douceur**, avec l'une des **activités proposées au Château**.

La **visite de la propriété** et la **dégustation** sont **incluses lors de la réservation de la salle**. Pour aller plus loin, nous vous proposons également **une sélection d'expériences complémentaires**, à partager avec vos collègues, pensées pour **favoriser les échanges**, la **convivialité** et la **découverte** du lieu dans **un cadre privilégié**.



## Nos expériences :

- **Dégustation avec sphères en chocolats**  
(remplies de vin)
- **Dégustation verticale de Palais Cardinal**  
(4 millésimes différents entre 2011 et 2021)
- **Dégustation à la fraîche**  
(Blanc, Rosé, Crémant & Saint-Emilion)
- **Dégustation avec jeu "Nez du Vin"**  
(devinez les arômes des flacons)
- **Bouteille spéciale à compléter**  
(chaque participant reçoit une étiquette spéciale à remplir et à coller)

# Le petit plus

Nous accompagnons aussi nos partenaires dans la **personnalisation de leur cuvée**. Que ce soit l'intégralité de l'étiquette ou simplement un marquage de nos propres habillages vous pourrez offrir à vos collaborateurs un souvenir personnalisé du Château Palais Cardinal.



Que ce soit pour de petites ou de grandes quantités vous n'avez qu'à demander et nous réaliserons une maquette sur mesure du vin de votre choix parmi une sélection d'appellations.







# Nos méthodes

Le Château Palais Cardinal est labellisé **Vignobles & Découvertes** et **HVE niveau 3** depuis 2018 et **Terra Vitis** depuis 2019. Nous avons à cœur de partager des **méthodes traditionnelles** et d'expliquer nos démarches : travail mécanique des sols, vendanges manuelles, tri des raisins par bain densimétrique, remontages manuels, macération pré-fermentaire à froid, élevages barriques neuves, cuves inox & béton, et amphores.

A la vigne nous avons démarré une grande restructuration du vignoble depuis plusieurs années avec des projets de plantation de haies et la mise en place **de ruches** qui nous permettent de faire **notre propre miel**.





**Ouvert du lundi au samedi toute l'année**  
**Pour toute demande merci de vous adresser au**  
**05.57.24.32.27 – 06.32.47.06.84**  
**ou à l'adresse [com@palais-cardinal.fr](mailto:com@palais-cardinal.fr)**

