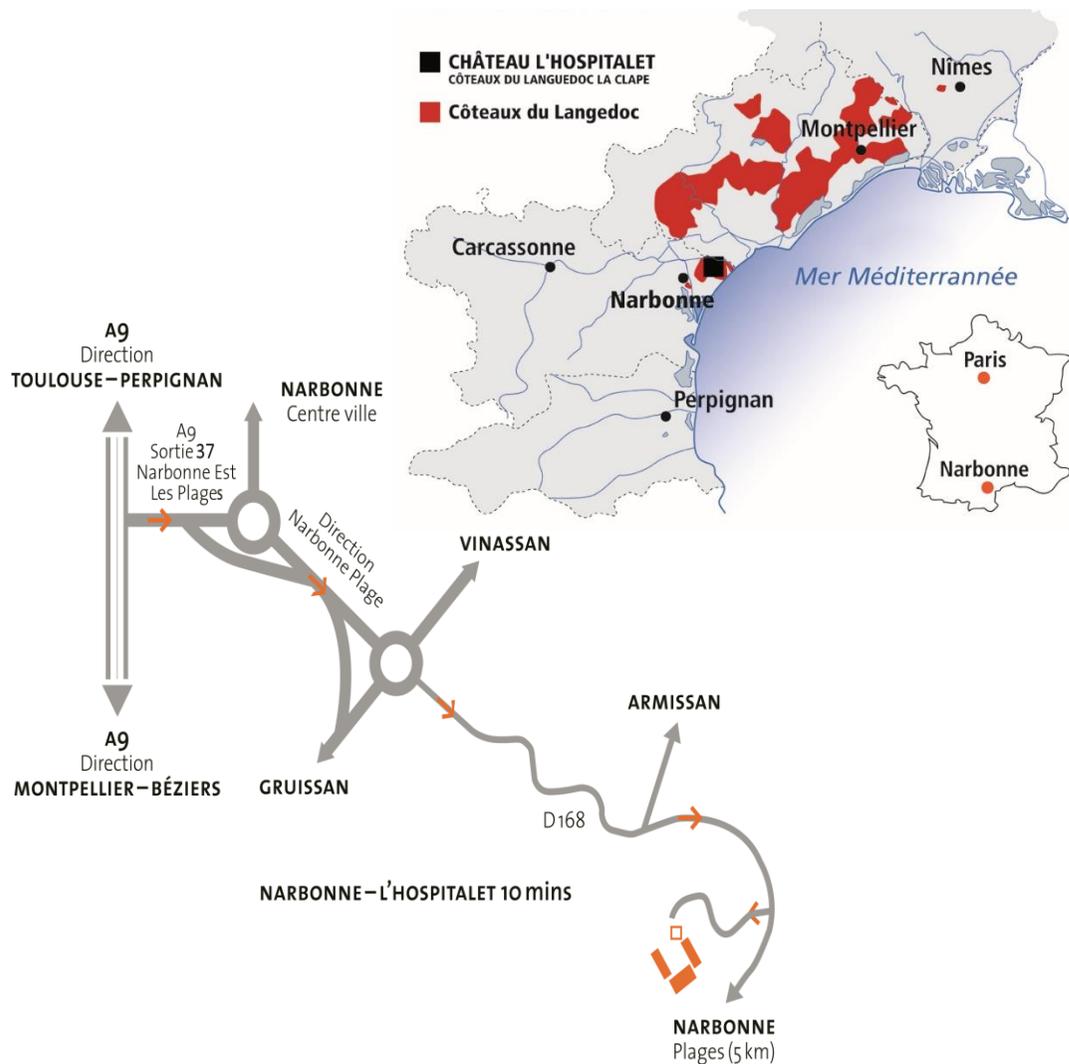


# CHÂTEAU L'HOSPITALET



**HOTEL \*\*\* – RESTAURANT – CAVE DE DEGUSTATION - GROUPES**

# SITUATION & ACCES



**Narbonne.....7 min - 10 km**

Béziers.....30 min - 34 km

Carcassonne.....40 min - 60 km

Perpignan.....45 min - 65 km

**Montpellier.....1h00 - 95 km**

Toulouse.....1h30 - 150 km

# ENTOURE DE 1000 HECTARES DE VIGNES, PINEDE ET GARRIGUE



CHÂTEAU  
L'HOSPITALET

# HOTEL DE CHARME

RENOVE EN JANVIER 2016



**38 CHAMBRES – CATEGORIE CLASSIQUE – SUPERIEURE - COLLECTION**

# CHAMBRES



**38 CHAMBRES – CATEGORIE CLASSIQUE – SUPERIEURE - COLLECTION**

# PETIT DEJEUNER



# 7 SALLES DE SEMINAIRES



FORMULES CLES EN MAIN : JOURNEE D'ETUDE – SEMINAIRES RESIDENTIELS - LANCEMENTS

# Nos salles

Nom des salles	M2	Théâtre	Salle U	Classe	Banquet	Cocktail
La Grange	100	120	40	60	90	150
Vermentino	92	100	40	60	70	120
Merlot	25	35	25	12	10	30
Roussanne	38	25	20	20	-	-
Marsanne	28	25	15	10	-	-
Cabernet	30	30	15	20	15	-
Salle de projection	-	54	-	-	-	-
Le H	200	200	50	-	150	250
Le Chai Blanc	800	800	-	-	500	1000
Galerie du Chai Rouge	250	-	-	-	-	300
Le Parc du Château	1500	-	-	-	900	3000



# PISCINE chauffée d'Avril à Octobre



CHÂTEAU  
L'HOSPITALET

# COURT DE TENNIS



# PUTTING GREEN et CAGE DE PRACTICE



# FITNESS CORNER



CHÂTEAU  
L'HOSPITALET



CHÂTEAU  
L'HOSPITALET

# RESTAURANT L'ART DE VIVRE

RENOVE EN JANVIER 2017



**MENUS EN ACCORDS METS & VINS**

# Notre Chef de Cuisine Laurent Chabert

## Maitre restaurateur



Le Chef **Laurent CHABERT**,  Maître Restaurateur, vous concocte une cuisine inventive puisée de ses racines ancrées dans notre terroir, à base de produits frais locaux changeants au rythme des saisons. Né dans une famille d'éleveurs Auvergnats, le chef Laurent Chabert fait son apprentissage pendant plusieurs années dans différents restaurants étoilés Michelin allant des Alpes à la Corse. Arrivé au Château l'Hospitalet en 2013, le chef vous propose aujourd'hui un voyage et une expérience gastronomique centré sur le produit : Légumes et herbes bio issus de notre potager, viandes, fromages .....sélectionnés auprès de nos producteurs régionaux.

Chef Laurent Chabert obtient l'Assiette Michelin et deux fourchettes dans l'édition 2018

# CAVE DE DEGUSTATION

RENOVE EN JANVIER 2017



CHATEAU  
L'HOSPITALET

# SALLE DE PROJECTION



CHÂTEAU  
L'HOSPITALET

# ATELIERS AUTOUR DU VIN



## **OPTION 1** - Découverte du domaine & Dégustation (horaire possible de 10h00 à 17h30 au plus tard)

Le temps d'une visite commentée, vous découvrez notre cave, le Chai Rouge (construit 12 mètres sous terre et accueillant jusqu'à 2500 barriques) et visionnez le film sur les domaines Gérard Bertrand. Vous dégustez 3 vins ou 6 vins des gammes Gérard Bertrand pour découvrir les vins du Sud de la France et apprendre à reconnaître les différents cépages de la région.



## **OPTION 2** - Atelier d'assemblage (horaire possible de 10h00 à 18h00 au plus tard)

L'assemblage est la touche finale de l'élaboration du vin. En mêlant différents cépages, le vigneron élabore le meilleur vin possible. Au travers de cet atelier, nous vous proposons de découvrir cet art et les spécificités des cépages du Languedoc. Les participants créent leur propre vin et une fois l'assemblage effectué, ils peuvent déguster les différentes créations et élire le gagnant !



# EVENEMENTS SUR MESURE



CHÂTEAU  
L'HOSPITALET

# NOTRE FESTIVAL DE JAZZ 2018

