



CHÂTEAU
de
LUSSAC

SÉMINAIRES
JOURNÉES D'ÉTUDE

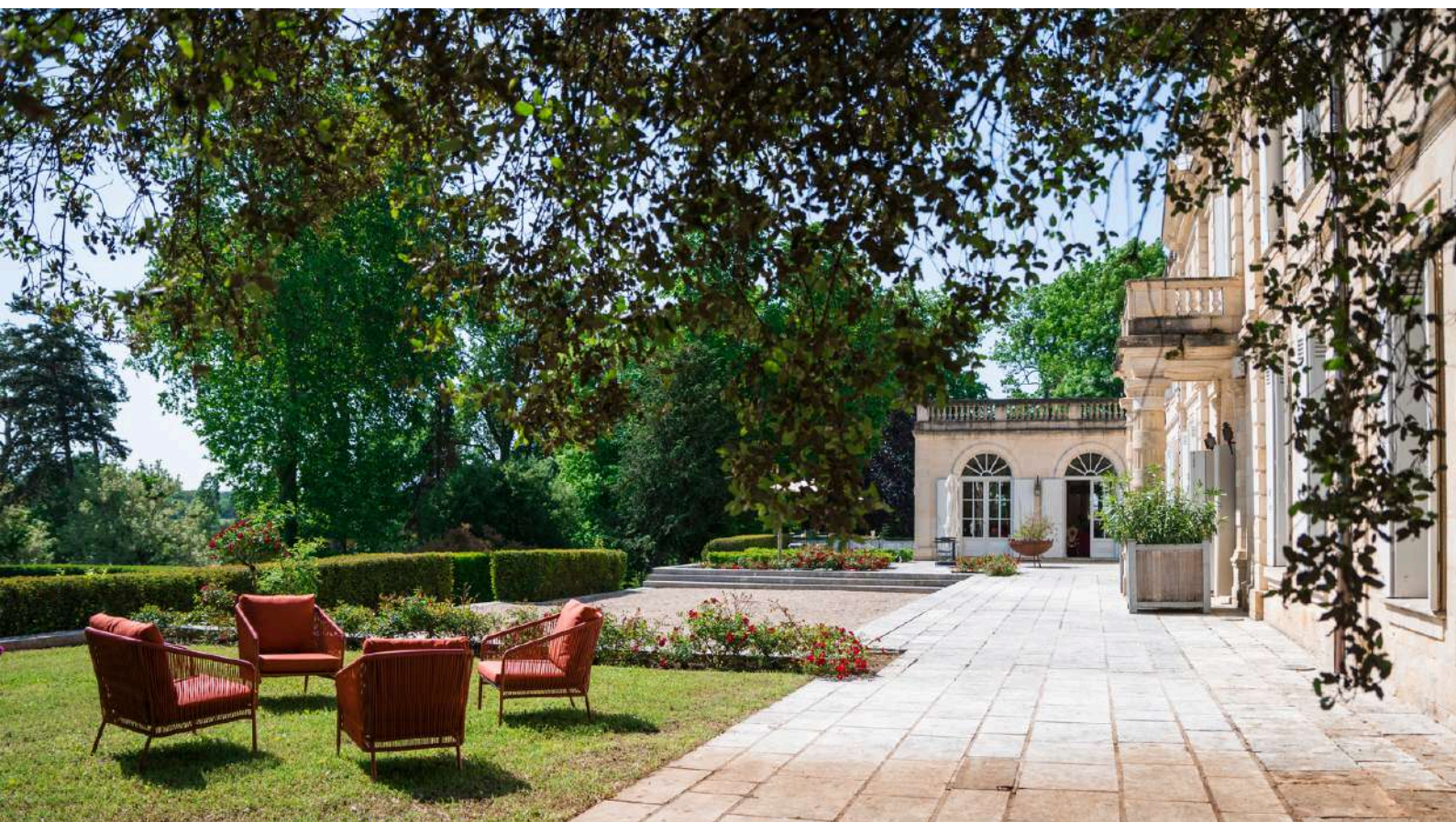


15, rue de Lincet – 33570 LUSSAC
Tél. +33 (0)5 57 74 56 58
jeremy.lollia@sarmentsvignobles.com



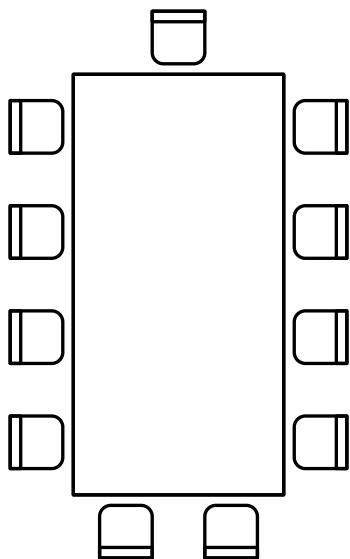
Crée en 1876, le Château de Lussac est un domaine viticole prestigieux de 30 hectares, niché dans la commune de Lussac, en Gironde.

Ce lieu raffiné constitue le cadre idéal pour vos séminaires, offrant à vos collaborateurs un environnement apaisant et inspirant.



LE SALON 1876

salle de réunion



16

Le Salon 1876 - 39 m²

Situé au rez-de-chaussée du château, ce salon élégant est baigné de lumière naturelle. Idéal pour des séminaires intimistes ou des réunions d'équipe.

Équipé d'un vidéo projecteur, paperboard, papiers, stylos, et d'un accès internet WIFI.

L'ORANGERIE

salle de pause

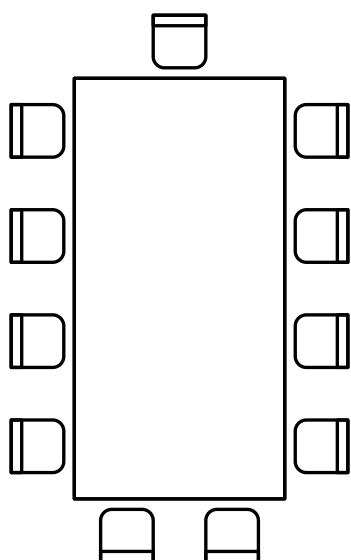


L'Orangerie - 45 m²

Située au rez-de-chaussée du château, cette salle lumineuse, ouvrant sur la terrasse de 200 m², offre un cadre idéal pour vos déjeuners de séminaires.

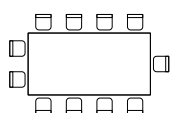
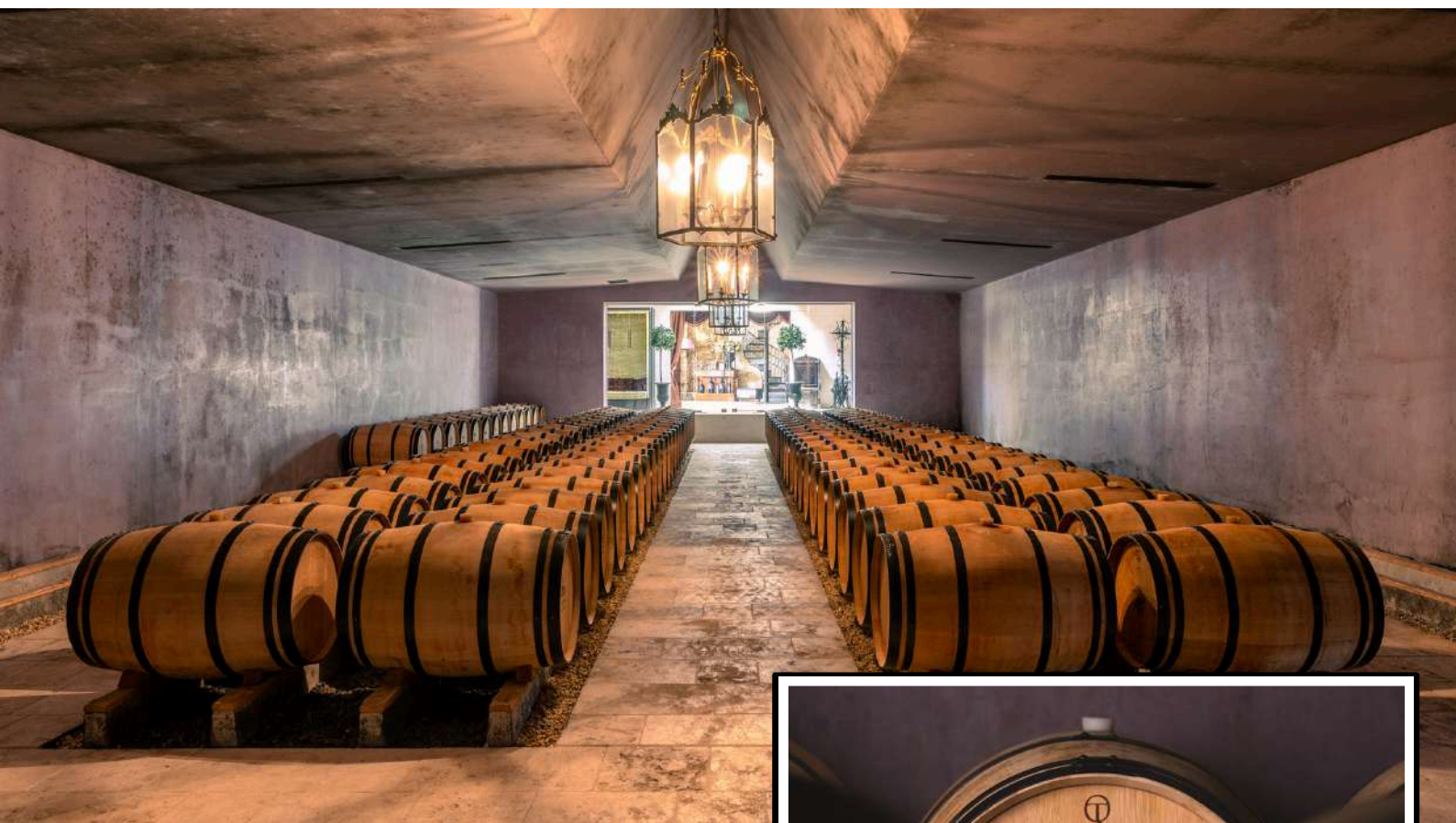
Salle, parfaite pour des événements avec vue imprenable sur le domaine.

16

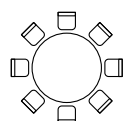


LA SALLE DU CHAI

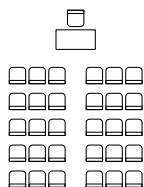
salle de réunion



70



50



100



120

À partir de mai 2025, notre chai à barriques, actuellement en rénovation, sera transformé en une salle de réception élégante, pouvant accueillir jusqu'à 120 personnes.

LES JARDINS



Le Château de Lussac dispose également d'un vaste parc de 7 hectares, offrant une vue imprenable sur le vignoble.

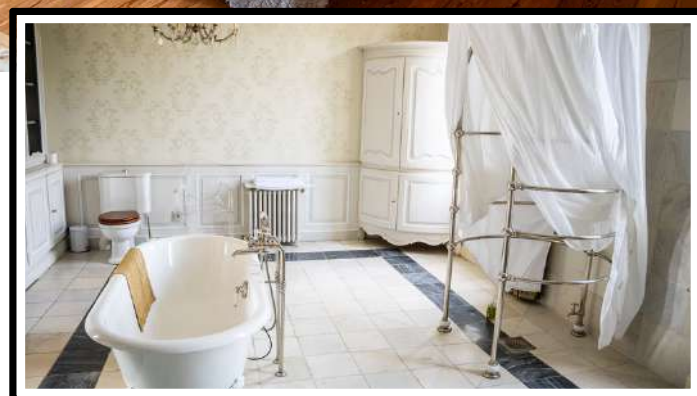
Ce parc, comprenant un terrain de padel et une piscine, se situe au cœur d'un environnement naturel.

HÉBERGEMENTS



Au-delà de son vignoble réputé, le Château de Lussac propose également des chambres d'hôtes.

Situées dans notre domaine historique, ces chambres offrent confort et authenticité pour une expérience mémorable au cœur de la région bordelaise.



9

CHAMBRES

25

COUCHAGES

LA TABLE DE CATUSSEAU



La Table de Catusseau

Pour les repas, nous travaillons avec La Table de Catusseau, qui propose une formule entrée, plat, dessert

Les menus du jour sont élaborés chaque matin et varient quotidiennement. Il est nécessaire de passer commande 3 jours à l'avance.



LA FROMAGERIE DE PIERRE



Pour une option plus simple,
nous proposons des planches
de charcuterie et de fromages :

Les demandes doivent être
passées 48 heures à l'avance.

