LE CHÂTEAU DE CAPDEVILLE

Un lieu pour vos événements

au cœur du vignoble de Fronton

SOMMAIRE DU CATALOGUE DES ANIMATIONS

P.3	**Dégustation de vins de l'AOP de Fronton**
P.4	**Visite et dégustation dans un domaine de l'AOP de Fronton**
P.5	**Dégustation vins et fromages**
P.6	**Entre vinitiés : atelier œnologique**
P.7	**Randonnée en Quad dans le vignoble**
P.8	**Team building**
P.9 à 11	**Idées cadeaux pour vos collaborateurs et/ou clients**

Pour plus d'informations :

Château de Capdeville

140 Allée du Château – 31620 Fronton

Marine Gholami - reservations@chateaudecapdeville.fr - 05 61 74 80 69

Découvrez la **visite virtuelle** du Château : http://bit.ly/1e38pxA

Dégustation de vins de l'AOP de Fronton

De quoi s'agit-il?

Au sein du Château de Capdeville, découvrez les vins de Fronton à travers une dégustation sensorielle de 4 vins.

Ce moment sera l'occasion d'en apprendre d'avantage sur l'AOP Fronton et les spécificités de cette appellation.

Durée : 40 minutes d'explication sur l'appellation et sur les vins dégustés

Tarif :

A partir de 5 personnes : 5€ TTC / personne

Visite et dégustation dans un domaine de l'AOP de Fronton

De quoi s'agit-il?

Dans un domaine de l'AOP Fronton, vous découvrirez la conduite de la vigne, les secrets de la fabrication du vin au travers des différentes étapes de la vinification. La visite du domaine se terminera par une dégustation des vins.

Durée : 1h30

Tarif :

Jusqu'à 19 personnes : forfait de 100 € TTC

A partir de 20 personnes : 5€ TTC / personne

Dégustation vins et fromages

De quoi s'agit-il?

Au sein du Château de Capdeville, cette séance vous permettra de découvrir l'harmonie parfois surprenante entre le vin et le fromage. Animée par la Maison des Vins & le fromager Séna.

Durée : 1h30 d'explication sur l'appellation et accord vins/fromages

Tarif : A partir de 5 personnes : 17€ TTC / personne

Entre vinitiés : atelier œnologique

De quoi s'agit-il?

Notre œnologue vous propose un parcours sensoriel à la découverte du vin pour regarder, sentir, goûter; échanger, partager ses ressentis ...
et se rencontrer différemment !
Après ce moment partagé, vous aurez la méthode de dégustation, certainement quelques préjugés en moins sur le vin ainsi que de nombreuses astuces pour mieux le servir, le conserver. Vous repartirez avec un autre regard sur le vin.

Durée : 1h30

Tarif :

De 25 à 35 personnes : forfait de 950 € HT
De 35 à 50 personnes : 21€ HT / personne
Plus de 50 personnes : nous consulter

Randonnée en Quad dans le vignoble

De quoi s'agit-il?

Vous allez découvrir des paysages de vignes et de forêts au travers d'un parcours tout terrain, accessible à tous.

Titulaire du permis B et après un briefing et des tests d'évaluation, vous partez avec un guide découvrir de nouvelles sensations !

Parcours ludiques, techniques, de vitesse, vous seront proposés, selon le niveau du groupe.

Durée : 1h30

Tarif :

Jusqu'à 20 personnes en quad bi-place.

63 € TTC

Mais aussi…

Des team building, véritables moments conviviaux et de cohésion d'équipes.

Ex : Cocktail party, soirée cinéma, casino, jeux sportifs, jeux en bois…

Pour toutes demandes, nous consulter.

Idées cadeaux pour vos collaborateurs et/ou clients

Stop Goutte

Carnet de dégustation vierge

120 pages

Cupcake avec le logo de votre entreprise

Idées cadeaux pour vos collaborateurs et/ou clients

Verres 35cl floqués Fronton

Verres noirs floqués Fronton

Verres 32cl floqués Fronton

Possibilité de faire floquer les verres au nom de votre entreprise (min 100 verres, 1 mois avant l'événement)

Idées cadeaux pour vos collaborateurs et/ou clients

Coffret bouteille collector

+ 1 verre

Coffret en bois 2 bouteilles

Coffret 2 bouteilles collector

+ 2 verres

Notre équipe vous élaborera un devis sur mesure. N'hésitez pas à nous consulter pour toutes demandes d'animations et cadeaux.

Ils nous ont fait confiance :

Pour plus d'informations :

Château de Capdeville
140 Allée du Château – 31620 Fronton
Marine Gholami - reservations@chateaudecapdeville.fr
05 61 74 80 69
Découvrez la ***visite virtuelle*** du Château : http://bit.ly/1e38pxA

OFFICE DE TOURISME du Vignoble de Fronton

Fronton le vin des Toulousains