

l'effet
LE GARD
le Sud

CÉVENNES
PROVENCE
CAMARGUE
MÉDITERRANÉE
NÎMES - PONT DU GARD



VIGNOBLES DU GARD



DÉCOUVREZ LES VIGNOBLES DU GARD

Le Gard est une destination multiple, riche d'une large diversité de terroirs.

À l'image de ses paysages, ses sols et ses influences climatiques ont permis le développement de nombreuses appellations qui viennent ici sublimer cette terre viticole affirmée.

Appuyés sur deux bassins viticoles, les vignobles de la Vallée du Rhône et les terroirs du Languedoc, le Gard compte 9 AOP et 5 IGP.

Des sables de Camargue au schiste des Cévennes, des galets roulets des Costières au calcaire des garrigues, les vigneron des terroirs gardois travaillent cette terre avec respect pour révéler le meilleur de ces terroirs.

Les caves et caveaux sont ouverts toute l'année et accueillent les visiteurs pour des visites et dégustations. L'été, un riche programme de manifestations permet de venir à la rencontre des vigneron lors d'événements festifs mêlant découverte du terroir et ambiance festive.

Retrouvez toutes les informations sur www.tourismegard.com

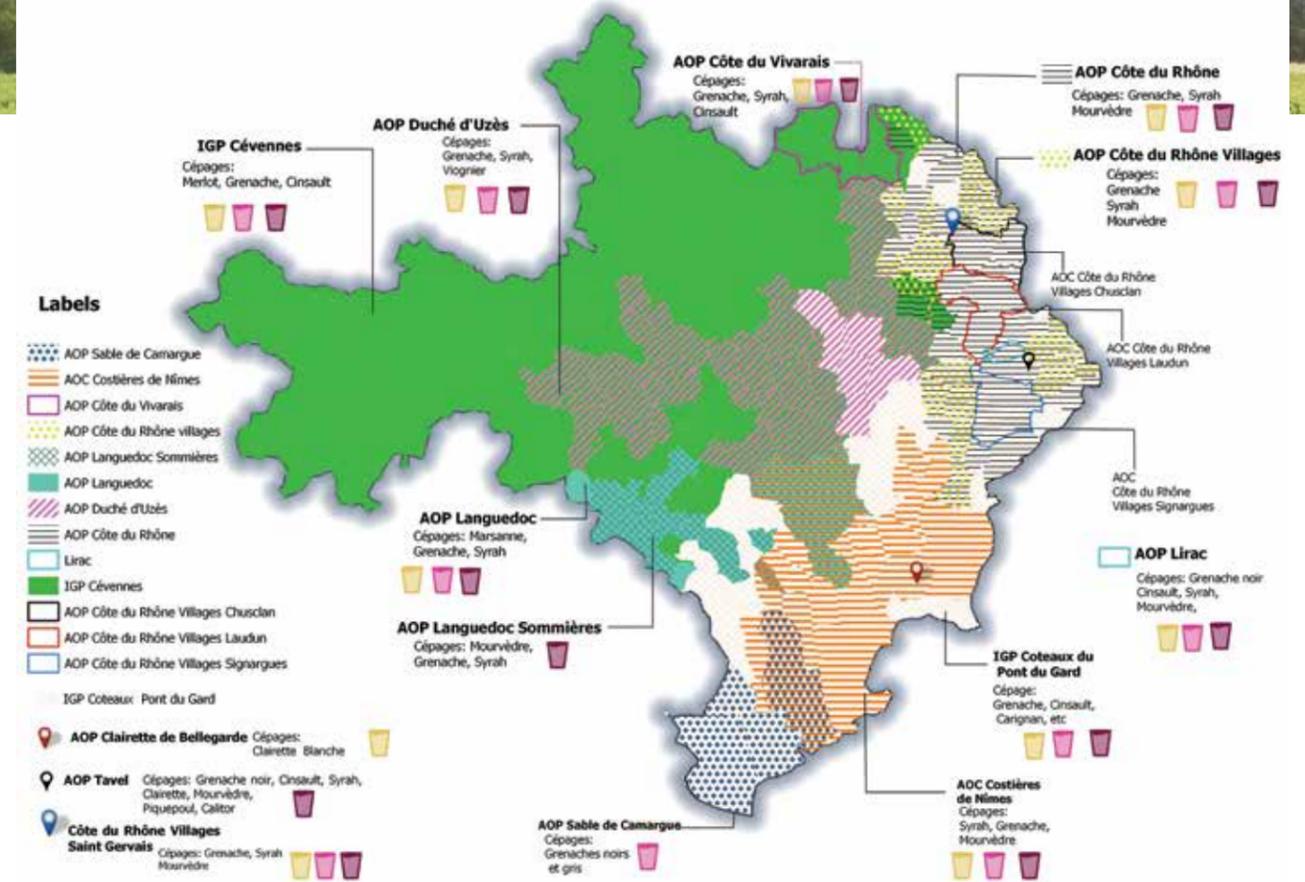
VOS DESTINATIONS

SOMMAIRE

- Vignobles de **Vidourle Camargue** p.4
- Vignoble des **Cévennes**..... p.8
- Vignobles du **Pays d'Uzès Pont du Gard** p.12
- Vignobles des **Costières de Nîmes** p.16
- Vignobles des **Côtes du Rhône Gardoises** p.20

VENIR DANS LE GARD

- EN TGV : 2 gares TGV "Nîmes Centre" et "Nîmes - Pont du Gard"
- EN AVION DEPUIS LES AÉROPORTS
Nîmes Alès Camargue Cévennes (Garons), Montpellier Méditerranée, Marseille Provence
- PAR AUTOROUTE : A9 / A54



Ce document est édité par Gard Tourisme, parution : 2024 - Directrices de la publication : Pascale Fortunat-Deschamps, Sandrine Rieutor - Réalisation : Aurélie Jeneste, Carole Bedou, Véronique Couderc.
Cartographie : Actual cartographie, Gard Tourisme- Création graphique : RÉVEL Communication & S. Venelle chez Mine de talents - Crédits photos : Olivier Octobre/PACT Cévennes, Alexandre Mazocco, Aurelio Rodriguez/PETR Vidourle Camargue, Jean Michel André, Maud Nencioni, Vignovins, Domaine Terre de Sable, Hôtel du Mas des Sables, Château de Pondres, Domaine de la Vallière, Trottin Gard, Maison Delafont, Ferme équestre Le Mas Bas, Vignes Rébousnières, Hôtel Le Mas du Terme, Restaurant Le Saint Hilaire, David Bouscarle/Inter Rhône, Teddy Vermeuil/Lezbroz, Olivier Octobre/Gard Tourisme, Christophe Grillé, Destination Pays d'Uzès Pont du Gard, Domaine de Panery, Thomas O'Brien/Inter Rhône, Château de Collas, David Z, Charlière Pélut, Château Baubois, Château Mourgues du Grès, OT Beaucaire Terre d'Argence, Domaine des Clos, Restaurant Le Duende, Château de Montcaud, OT Provence Occitane, Mathilda Perrot, Adobestock, Château Saint Nabor, Gard Tourisme.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VIGNOBLES DE VIDOURLE CAMARGUE



C'est la destination gardoise la plus au sud du département, au plus près de la Méditerranée. Le vignoble s'y décline entre le Vidourle, fleuve côtier qui prend sa source aux pieds des Cévennes et qui se jette dans la mer, et la Camargue.

Ce contraste de paysages, façonne les vignobles et influence la nature des sols.

La culture de la vigne en Camargue, attestée depuis le début du XV^e siècle, s'est fortement développée et son essor fut consécutif à l'apparition du phylloxéra dont les terres camarguaises furent exemptées tant grâce au sable où l'insecte ne peut survivre qu'à leur irrigation qui le noie. Grâce à cette originalité remarquable, ce terroir compte de nombreuses parcelles où prospère une vigne exceptionnelle : la vigne franche de pied.

En Camargue, les vins « Gris » et « Gris de Gris » dominent. Ils sont caractérisés par leur couleur rose pâle saumonée et leur équilibre en bouche qui marie souplesse (absence de tanin), rondeur, fraîcheur et des notes iodées liées à l'influence marine.

Côté Vidourle, les vignes côtoient les oliviers, la garrigue et les chênes truffiers. Ces terres intérieures cachent des merveilles. L'appellation emblématique du Muscat de Lunel, vin doux naturel, aux reflets jaune paille dorés, a beaucoup à offrir. Plusieurs appellations AOC Languedoc proposent des vins rouges élaborés à partir d'un choix de cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan et Cinsault. Ils doivent obligatoirement être assemblés et se caractérisent par une robe sombre, des arômes complexes mariant souvent fruits mûrs (cerise, fraise, mûre, prune...) associés à des notes de garrigue, d'épices, de réglisse et de vanille, et une charpente qui nécessite plus d'un an d'élevage.



À NE PAS MANQUER EN VIDOURLE CAMARGUE !



- La cité d'**Aigues-Mortes**, sa tour de Constance et ses remparts
- Le Salin d'Aigues Mortes et sa **fleur de sel de Camargue**
- La **Maison Méditerranéenne des Vins** au Grau du Roi - Port Camargue, spécialisée dans la vente de vins et produits du terroir
- La cité de **Sommières**, son pont romain et ses ruelles médiévales
- Les carrières de **Junas**, datant de l'époque romaine, qui accueillent chaque année un festival de Jazz en juillet
- La **Tour Carbonnière**, ancien poste de péage médiéval



EXPÉRIENCES VIGNERONNES EN VIDOURLE CAMARGUE

ACTIVITÉS

Du champ à l'assiette Aspères

En immersion dans un domaine viticole et de polyculture, profitez d'une promenade au milieu des vignes, arbres truffiers, oliviers, clémentiniers ainsi qu'une visite de nos caves. Découvrez ensuite le fonctionnement de notre moulin à farine et dégustez 4 de nos cuvées accompagnées de nos pizz'art (réalisées avec notre farine et des produits locaux) et de nos spécialités : houmous, tapenade et crudités de saison.

Durée : 1h30 à 2h

Tarif par personne : 30 €

Minimum : 25 personnes

Contact : 04 66 80 01 21

contact@masgranier.com - www.masgranier.com

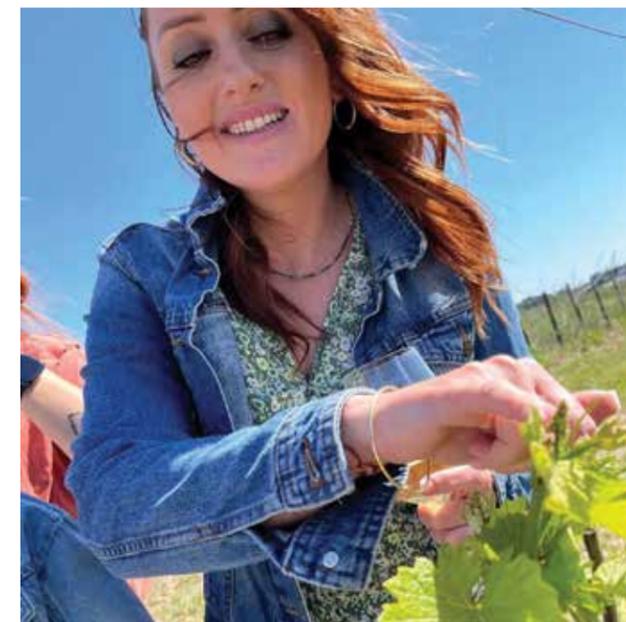
Vignovins, safaris dans les vignes

Laissez-vous guider à bord de notre 4x4, de 9 places pour une immersion intimiste dans les appellations viticoles de la région. Au gré de vos envies, nous vous ferons partager les secrets et l'histoire de la plus ancienne région viticole française : le Languedoc. Découverte des paysages, dégustations de vins, rencontres avec des vigneron passionnés, ponctueront une balade où la convivialité et partage seront de mise.

Tarif par personne : 55 €

Contact : 07 68 17 66 56

contact@vignovins.com - www.vignovins.com



Sur les chemins vigneronns, suivez Maud ! Vauvert

Une expérience sensorielle au cœur des vignes. En famille ou entre amis, suivez Maud, à la découverte du domaine viticole familial au cœur du terroir des Vins des Sables de Camargue. Lors d'une petite balade au milieu des vignes, apprenez les bases de l'Ampélographe, ou comment reconnaître les cépages grâce à la morphologie de la feuille de vigne ! Arrivés sous le pin du grand-père, une dégustation de vin vous attendra, accompagnée d'un buffet camarguais. Sentir, regarder, goûter, tous vos sens seront mis en éveil !

Durée : 2 heures

Tarif par personne : 40 €

Minimum : 2 **Maximum :** 15 personnes

Contact : 06 25 23 07 36

maud.nencioni@gmail.com



Balade en petit train dans le vignoble Sable de Camargue Aigues-Mortes

Entre ciel et mer, à deux pas de la cité médiévale d'Aigues-Mortes, une balade commentée au travers d'un vignoble de plus de 400 hectares au cœur d'un paysage époustoufflant. Entre tradition et modernité, découvrez de façon ludique, un exemple d'activité humaine compatible avec la préservation de milieux fragiles, uniques en Europe.

Petit + : sur réservation vous pourrez aussi assister à une démonstration du tri des taureaux par des gardians à cheval.

Ouvert : d'avril à fin septembre

Tarif par personne : 7.90 €

Tarif incluant la visite de la manade : 10.90 €

Autre option possible : privatisation de l'ancien pressoir pour des réceptions privées.

Tarif des repas : à partir de 35 € par personne

Tarif groupe : à partir de 25 personnes

Capacité d'accueil dans le train : 55 personnes

Contact : 04 66 5117 15

mbarbier@gdl.fr - www.domainedejarras.com

Un escape game en plein air Saint Christol

Mélange d'escape game et de jeu de piste sur fond historique, vous reviendrez en 1830 pour aider Louis Coustan, notre ancêtre, à retrouver la Terre Oubliée et à sauver les secrets de fabrication de cette cuvée éponyme. Le parcours de 4 km entre vignes et village vous fera découvrir les points de vue et la richesse d'un terroir historique.

Tarif par personne : 15 €

Minimum : 10 **Maximum :** 40 personnes

Contact : 04 67 86 85 55

animations@domainequinand.com

www.domainequinand.com



Balade vigneronne historique en Camargue Aigues-Mortes

Depuis un domaine « les pieds dans le sable », partez sur long du canal du Rhône à Sète pour une balade découverte entre histoire et patrimoine. Une plongée dans le temps qui vous conduira au moyen âge depuis la Tour Carbonnière, poste avancé de la cité d'Aigues Mortes, et sur les terres d'un des plus anciens domaines viticoles de petite Camargue. En chemin, observation de la faune et de la flore locale. Au retour, visite du domaine viticole suivie d'une dégustation de vins ou de jus de fruit.

Tarif par personne : 45 €

Minimum : 4 **Maximum :** 15 personnes

Contact : 04 66 53 76 00

domaine@terredesable.com - www.terredesable.com

Le vignoble en trottinette électrique Boisseron

Une balade amusante et enrichissante à travers les vignobles pour découvrir les paysages et les appellations viticoles en trottinette électrique.

Tarif par personne : 68 €

Minimum : 4 **Maximum :** 10 personnes

Contact : 07 67 31 08 95

lionel.edventure@gmail.com - www.e-dventure.fr

OFFICES DE TOURISME PARTENAIRES

- ▶ Aigues-Mortes : www.ot-aiguesmortes.com
- ▶ Le Grau du Roi - Port Camargue : <https://letsgrau.com>
- ▶ Vauvert - Cœur de petite Camargue : www.coeurdepeticamargue.fr
- ▶ Pays de Sommières : www.ot-sommieres.com
- ▶ Pays de Lunel : www.ot-paysdelunel.fr

HÉBERGEMENTS

Nouveau ! Ouverture printemps 2025

Hotel Terre de Sables***** Aigues-Mortes

Un tout nouvel établissement, situé dans un domaine viticole historique. Un hôtel et un restaurant au cœur de l'environnement préservé d'un vignoble engagé en agriculture biologique.

Ouvert : toute l'année - 19 chambres

Contact : 04 66 53 76 00

contact@terredesable.com



Hotel du Mas des Sables*** Aigues-Mortes

À 2 pas de la cité médiévale, le Mas des Sables vous accueille dans un cadre de charme et de verdure. Son architecture originale propose 13 pavillons de chambres toutes indépendantes, avec chacune son entrée en rez-de-jardin, répartis sur un vaste parc arboré et fleuri de 7 hectares.

Ouvert : avril à fin septembre

80 chambres – de 2 à 4 personnes (dont 3 chambres accessibles)

Contact : 04 66 53 79 73 - hotel@lemasdesables.com

www.lemasdesables.com

RESTAURANTS

Le restaurant de l'hôtel le Mas des Sables Aigues-Mortes

La carte se compose de menus du marché, accordés sur les produits locaux et de saison.

Capacité d'accueil : 200 couverts - Ouvert uniquement le soir

Tarifs : de 25 € à 31 €

(propositions végétariennes, végétal et sans gluten)

Contact : 04 66 53 79 73 - hotel@lemasdesables.com

www.lemasdesables.com

L'Oustau camarguais Aigues-Mortes

Un restaurant traditionnel célébrant la cuisine méditerranéenne et les produits locaux.

Capacité d'accueil : 50 couverts en salle / 25 couverts en terrasse

Ouvert : de mars à novembre

Tarifs : de 30 € à 50 €

Contact : 04 66 53 79 69 - restau@oustau.info - www.oustau.info

Hotel Canal*** Aigues-Mortes

Un charmant petit hôtel à l'esprit contemporain, situé à 5 minutes à pied des remparts de la cité médiévale.

Fermé : en février

26 chambres dont 2 accessibles et 2 pour 4 personnes

Contact : 04 66 80 50 04 - contact@hotel-canal.fr

www.hotel-canal.fr

Château de Pondres****

Villevieille (près de Sommières)

Un hôtel de charme dans un château classé du XVI^e siècle restauré avec goût, situé dans un parc de 15 hectares composé d'arbres centenaires.

Ouvert : toute l'année - 23 chambres et suites dont 2 accessibles

Contact : 04 66 35 97 20

communication@chateaudepndres.com

www.chateaudepndres.com

Villa Vanille Maison d'hôtes

Boisseron (près de Sommières)

Un havre de tranquillité, combinant luxe et nature.

Ouvert : de mai à septembre - 10 chambres et suites.

Contact : 04 67 86 40 06 - contact@villa-vanille.com

www.villa-vanille.com

Domaine de Massereau Sommières

Dans un magnifique domaine viticole, au cœur d'une forêt de chênes verts, un établissement haut de gamme, pour les amoureux de la nature. Le site propose plusieurs formules d'hébergements dont des cabanes en bois, des chalets, des chambres d'hôtes originales ainsi qu'un restaurant à la cuisine méditerranéenne traditionnelle et raffinée.

Contact : +33(0)4 66 53 11 20

www.massereau.com

La Canopée – Restaurant du Château de Pondres Villevieille

Cuisine traditionnelle, raffinée et de saison, avec une sélection de vins régionaux.

Capacité d'accueil : 45 couverts

Ouvert : toute l'année

Tarifs : de 37 € à 55 €

Contact : 04 66 35 97 20 - communication@chateaudepndres.com

www.chateaudepndres.com

Maison Soubeiran Lunel

Un cuisine gastronomique basée sur l'instinct et le moment.

Capacité d'accueil : 30 couverts

Ouvert : toute l'année

Tarifs : de 40 € à 75 €

Contact : 04 67 15 14 55 - maisonsoubeiran@gmail.com

www.maison-soubeiran.fr



VIGNOBLE DES CÉVENNES



Les Cévennes sont un territoire naturel, culturel, vivant et évolutif. Les plateaux calcaires des Causses sont entaillés par des gorges ou des vallées schisteuses, surmontées de sommets granitiques, offrant une grande diversité de terres agricoles.

L'unité de ces terres est l'agropastoralisme, c'est à dire l'interaction du pastoralisme, notamment des moutons et des brebis, avec les cultures principales de la vigne, des vergers et des châtaigniers.

Ce patrimoine, classé par l'UNESCO en 2011 au Patrimoine Mondial de l'Humanité au titre de paysage culturel de l'agropastoralisme méditerranéen, dévoile des produits construits sur un travail rigoureux, patient et intimement lié aux aléas climatiques méditerranéens (fortes pluies à l'automne, sécheresse en été, froid glacial et venteux en hiver).

Les vignobles des Cévennes et du piémont cévenol détiennent **2 AOP**, l'AOP « **Duché d'Uzès** » et l'AOP « **Languedoc** », et **4 IGP**, l'IGP « **Cévennes** », l'IGP « **Gard** », l'IGP « **Côteaux du Gard** » et l'IGP « **Pays d'Oc** ».

Pour les vins rouges, les principaux cépages sont la Syrah, le Grenache, le Cinsault, le Carignan et le Mourvèdre. Mais l'appellation Cévennes est célèbre pour l'utilisation de cépages oubliés ou « interdits » tels le Clinton, le Noah ou l'Isabelle. Ils viennent compléter une parfaite palette qui permet d'élaborer des vins fruités ou de garde. Pour les vins rosés, le Grenache domine la Syrah, tandis que pour les blancs, le Viognier, le Grenache blanc, la Roussanne, la Marsanne, le Carignan blanc, le Maccabeu, le Bourboulenc, la Clairette blanche, le Rolle ou le Vermentino offrent une dégustation riche en saveurs et en parfums, avec une fraîcheur en fin de bouche.



EXPÉRIENCES VIGNERONNES EN CÉVENNES

ACTIVITÉS

Visite guidée et gastronomie à la Maison Delafont Vézénobres

Samuel Delafont est vigneron, négociant et producteur de vins fins. Il a fondé la Maison S. Delafont en 2010.

Sept personnes travaillent chaque jour avec engagement et passion à la cave. Samuel s'est investi dans une démarche de permaculture militante et respectueuse de la biodiversité. Son objectif est d'atteindre un équilibre entre finesse, générosité et fraîcheur. Les vins de S. Delafont sont matures. La cave est un lieu privilégié pour découvrir et partager les vins des Cévennes. L'élevage en cave en barriques inox, inventées par Samuel, est une démarche innovante pour ces grands vins de la région.

Visite du chai d'élevage inox + présentation Maison Delafont, durée environ 45 mn + une planche découverte (charcuterie et fromages du terroir + crudités) et un verre de vin sur la terrasse

Tarif par personne : 20 €

option avec planche repas : 28 €

Contact : 04 66 56 94 78

communication@delafont-languedoc.fr

www.delafont-languedoc.fr



Visite gourmande au Domaine de la Vaillère Saint-Jean-de-Serres

Découvrez une visite gourmande alliant exploration et dégustation. Commencez par une promenade à travers les vignes, suivie d'une visite du chai, où vous découvrirez une diversité de cuves et les tonneaux en bois. Terminez votre expérience avec une dégustation des vins du domaine, accompagnée de produits locaux savoureux. Une aventure pour les sens et le palais.

En option : visite en trottinette combinant la découverte du domaine, du patrimoine culturel et des paysages viticoles méditerranéens.

Durée : 2h à 2h30

Tarif par personne : 20 €

Minimum : 2 **Maximum :** 40 personnes

Contact : 04 11 89 37 46

domaine@vaillere.fr - www.vaillere.com



À NE PAS MANQUER EN CÉVENNES ET PIÉMONT CÉVENOL !



- Le musée **Maison Rouge** à Saint-Jean-du-Gard, pour découvrir la culture cévenole, intimement liée aux productions agricoles et à la religion protestante
- La **Bambouseraie en Cévennes** à Générargues, plus grand parc de bambous et plantes exotiques d'Europe

- Le **Petit Train à vapeur des Cévennes**, entre Anduze et St Jean du Gard
- La **grotte de la Cocalière**, avec son hébergement pyramidal insolite et privilégié
- Le village de **Sauve** et sa « mer des rochers », impressionnant chaos de pierres

Randonnée à cheval et dégustation de vins dans le Piémont Cévenol

Cavaliers et amateur de vins, cette journée est faite pour vous ! Une promenade à cheval, intimiste, à travers le vignoble. En chemin, arrêtons-nous dans un domaine viticole pour une dégustation découverte de ses vins. Une nouvelle façon d'explorer des paysages emblématiques des Cévennes.

Le prix comprend :

- la mise à disposition de 2 chevaux pour des cavaliers confirmés dans les 3 allures (marche, trot, galop).

*La randonnée accompagnée d'environ 20 km soit 3h à 4h à cheval.

*la dégustation des vins

*un panier pique-nique pour 2

Tarif : 280 € pour 2 personnes

Contact : Ferme équestre Le Mas Bas
07 84 40 93 26 - www.lemasbas.com

Balade dans les vignes en trottinette électrique

Suivez votre guide, Philippe, dans une visite insolite au cœur des vignobles. Partez à la rencontre des trésors emblématiques des Cévennes. Découvrez le patrimoine culturel des villages et leurs paysages préservés, visitez un domaine viticole et dégustez les vins IGP des Cévennes.

Durée : 2h

Prix par personne : 45 €

Minimum : 2 **Maximum :** 40 personnes

Contact : Trottin' Gard - 06 12 78 81 82
trottingard@gmail.com - www.trottingard.com

La Maison de la Figue Vézénobres

À découvrir dans les soubassements d'un château du XIV^e siècle, situé un village perché, un site original qui met en valeur, à travers des espaces interactifs et pédagogiques, un fruit emblématique de la région : la figue. La figue est intimement liée, depuis l'Antiquité, à ce village médiéval. Son histoire remonte à l'époque Romaine et depuis, ce fruit est devenu un élément central dans la vie des habitants. Après la visite commentée de l'exposition, une dégustation gourmande permet de découvrir sa saveur.

Durée : 1h

Prix par personne : 6 €

Minimum : 5 **Maximum :** 30 personnes

Contact : 04 66 83 62 02 - contact@maisondelafigue.com
www.maisondelafigue.com

HÉBERGEMENTS

Hôtel le Mas du Terme**** Barjac

L'hôtel vous accueille dans un havre de paix au cœur d'un vignoble de 40 hectares entouré de champs d'oliviers et de lavande. C'est assurément cet emplacement exceptionnel au cœur de la nature qui fait du Mas du Terme un lieu aussi unique.

Capacité d'accueil : 27 chambres et suites avec vue

Tarif : à partir de 140 €

Contact : 04 66 24 56 31 - info@masduterme.com

www.masduterme.com

Hôtel Restaurant La Porte des Cévennes Anduze

Un cadre paisible et verdoyant pour cet établissement situé au pied du parc national des Cévennes. Il offre une vue imprenable sur les vallées cévenoles.

Capacité d'accueil : 34 chambres

Tarif : à partir de 108 €

Contact : 04 66 61 99 44 - reception@porte-cevennes.com

www.hotel-restaurant-porte-cevennes.fr

RESTAURANTS

Le restaurant gastronomique Le Saint Hilaire* Alès

Le restaurant a été obtenu sa 1^{re} étoile au guide Michelin en 2024. À quelques minutes du centre d'Alès, ce jeune chef dynamique et audacieux et son épouse vous accueillent avec une sincérité et une générosité qui se manifestent tant dans la cuisine que dans l'accueil, avec le profond désir de vous offrir une expérience humaine et culinaire unique.

Capacité d'accueil : 80 couverts - **Ouvert :** toute l'année

Tarif : à partir de 82 €/personne

1 étoile et 1 étoile verte Michelin

Contact : 04 66 52 30 87 - contact@lesainthilaire.com

www.lesainthilaire.com

Le carré des saveurs, restaurant Mas du Terme Barjac

La cuisine goûteuse et créative du chef traduit le meilleur des produits locaux de saison. Elle est subtilement relevée par les plantes aromatiques du jardin et les vins du Domaine.

Capacité d'accueil : 150 couverts

Tarif : à partir de 25 €

Contact : 04 66 24 56 31 - info@masduterme.com

www.masduterme.com



Mas de Roux, Gîtes et table d'hôtes Bragassargues

Dans une ancienne magnanerie rénovée, le gîte propose tous les services pour des séjours chaleureux et authentiques.

Capacité d'accueil : 2 chambres d'hôtes et 3 appartements de 4 à 13 personnes

Tarif : à partir de 90 €

Contact : 04 66 61 99 44 - lemasderoux30600@gmail.com

www.lemasderoux.com

Les Hauts du Marquet Saint-Jean-du-Pin

Entre Alès et Anduze, au cœur des Cévennes, une maison en pierre entièrement rénovée, pour des instants hors du temps en famille ou entre amis... La maison est composée de plusieurs gîtes. Elle peut être entièrement privatisée et accueillir jusqu'à 15 personnes.

Capacité d'accueil : de 4 à 15 personnes

Tarif : à partir de 60 € par nuit

Une dégustation ludique des vins est possible : 25 €/personne

Ouvert : toute l'année

Contact : 06 23 20 40 90 - leshautsdumarquet@hotmail.com

www.leshautsdumarquet.com



OFFICES DE TOURISME PARTENAIRES

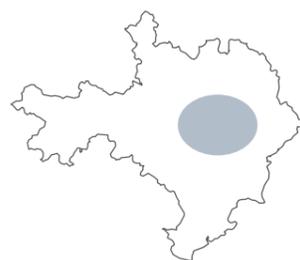
► Cévennes Tourisme : www.cevennes-tourisme.fr

► Piémont Cévenol Tourisme :
www.piemont-cevenol-tourisme.com

► Cèze Cévennes Tourisme :
www.tourisme-ceze-cevennes.com



VIGNOBLES DU PAYS D'UZÈS PONT DU GARD



Un terroir unique.
Les vignerons du Duché d'Uzès
sont connus pour leur savoir-
faire rigoureux et méticuleux,
une réputation ancrée dans
leur histoire singulière.



Uzès domine la vallée de l'Eure, et sa silhouette est instantanément reconnaissable grâce à son architecture médiévale parfaitement préservée.

Uzès, labellisée « Ville d'Art et d'Histoire », est souvent comparée à une « ville toscane ». Ses hôtels particuliers, sa cathédrale Saint-Théodorit, sa place aux Herbes et ses arcades font de la ville un incontournable du Gard.

Depuis l'époque romaine, **la vigne a façonné ces paysages**, laissant son empreinte sur la culture locale et son histoire. Aujourd'hui, domaines, propriétés et producteurs de la région partagent leur savoir-faire et leurs histoires personnelles avec les visiteurs.

Rencontrez les vignerons passionnés qui continuent d'élaborer ces vins reconnus pour leur qualité : AOP Duché d'Uzès, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Côtes du Rhône Villages Signargues, Costières de Nîmes, ou encore IGP Coteaux du Pont du Gard et Cévennes.

Les vins rouges sont colorés, aromatiques, épicés et fruités, souvent marqués par des notes de réglisse, de poivre et des nuances aromatiques rappelant les herbes de la garrigue locale. La Syrah révèle la puissance fruitée des raisins rouges très mûrs, tout en assurant un équilibre délicat entre acidité et fraîcheur. Bien qu'ils soient généralement charpentés, ces rouges d'assemblage apportent également douceur (Grenache), élégance (Cinsault) ou parfois une touche de caractère légèrement sauvage (Carignan). **Les vins rosés affichent de belles couleurs rose clair** teintées de violet. Leurs arômes vifs, avec des notes d'agrumes, de fleurs blanches et de baies rouges, témoignent de leur fraîcheur et de leur vivacité. Composés principalement de Grenache et de Syrah, ils offrent des saveurs de fruits mûrs et savoureux, de poivre et de caramel. **Pour les vins blancs, le Viognier domine le bouquet** avec des arômes d'abricot très mûr, de pêche et de fruits exotiques. Dans leurs teintes dorées et leur belle intensité aromatique, ces vins blancs révèlent la complexité de leur assemblage (Viognier, Grenache blanc, Roussanne, Marsanne, Vermentino) : des arômes d'amandes, de fruits secs et de fleurs. Riches et savoureux, ils conservent constamment une belle fraîcheur en bouche.

À NE PAS MANQUER EN PAYS D'UZÈS PONT DU GARD !



- La cité ducale d'**Uzès**, son duché, son orgue du XVII^e siècle avec ses volets peints (le seul en France), sa place aux Herbes et sa Tour Fenestrelle
- Le village de potiers de **St-Quentin-la-Poterie**, dont les plus anciennes pièces datent du Moyen-Âge, et qui dispose encore de 35 potiers
- Le **site du Pont du Gard**, classé par l'UNESCO au Patrimoine Mondial de l'Humanité, le plus haut aqueduc au monde et le mieux conservé de l'époque romaine
- Le **village de Collias** pour partir en canoë et passer sous le pont du Gard
- **Les gorges du Gardon**, classées Grand Site de France, réserve de biosphère et Natura 2000
- **La truffe noire d'Uzès Pont du Gard**

EXPÉRIENCES VIGNERONNES DU PAYS D'UZÈS PONT DU GARD

ACTIVITÉS

Une escapade champêtre dans les vignes

Partez à la rencontre d'un vigneron, d'un domaine et d'une histoire d'amour ! Cette escapade est une ode à l'authenticité, aux valeurs d'un terroir et au charme de la rencontre humaine. L'occasion de découvrir un domaine, ses vignes, ses vins conduit par un vigneron dont la personnalité, la passion, le respect de la terre et des vignes s'imposent. Du travail des vignes, à la cave et à la vinification, vous saurez tout sur le secret d'un bon vin. Après une dégustation œnologique, c'est dans un cadre idyllique au milieu des vignes que vous vous installerez pour le repas autour d'un buffet champêtre composé de produits locaux, labélisés "Bienvenue à la ferme" et de vins du domaine. Les ingrédients d'un bon moment de convivialité et de partage.

Durée : 4h
Prix par personne : 55 €
Minimum : 6 **Maximum :** 25 personnes
Contact : 04 66 22 99 85
receptif@uzes-pontdugard.com
www.uzes-pontdugard.com



Balade vigneronne à vélo

À chaque domaine son histoire, le secret de ses cépages, la passion du savoir-faire... Partez à vélo à la rencontre des vignerons d'Uzès - Pont du Gard et profitez d'une pause gourmande et savoureuse, l'occasion parfaite d'allier saveurs et convivialité.

Une balade à travers un paysage bucolique situé entre Uzès et le Pont du Gard qui vous permettra de découvrir le travail artisanal et la passion d'un vigneron engagé et responsable.

Confortablement installé au milieu des vignes vous partagerez, en compagnie du vigneron, un moment unique autour d'une dégustation des vins de la propriété, accompagnée de produits du terroir. L'occasion de recevoir de subtils conseils autour du vin et sa dégustation.

Durée : 3h
Prix par personne : 53 €
Minimum : 3 **Maximum :** 25 pers
Contact : 04 66 22 99 85
receptif@uzes-pontdugard.com
www.uzes-pontdugard.com

Paintball, aventure et expérience vigneronne !

Un combat coloré pour une quête d'adrénaline, un parcours aventure au milieu des arbres, voilà un programme qui s'adresse à tous les aventuriers. Mais attention, c'est l'esprit d'équipe et la stratégie qui font la différence !

Après cette partie de paintball, pas une minute de répit avec une séance d'accrobranche ! A midi, après l'effort, le réconfort, visite d'un domaine et dégustation de vins accompagnée d'un buffet de produits de terroir.

Durée : 4h

Prix par personne : 89 €

Minimum : 6 **Maximum :** 100 personnes

Contact : 04 66 22 99 85

receptif@uzes-pontdugard.com
www.uzes-pontdugard.com

Domaine de Panéry Pouzilhac

Mettant en valeur son terroir, le domaine allie savoir-faire ancestral et technologie de pointe pour produire des vins uniques et une huile d'olive exceptionnelle, en harmonie avec la nature. Le Domaine de Panéry dispose également d'un hôtel de 15 chambres, d'un restaurant et d'une galerie d'art. L'occasion de vivre de merveilleuses expériences dans un cadre raffiné.

Contact : 4 66 37 04 44

contact@panery.fr - www.panery.fr

OFFICE DE TOURISME PARTENAIRE

► Destination Pays d'Uzès Pont du Gard :
www.uzes-pontdugard.com

HÉBERGEMENTS

Hostellerie provençale*** Uzès

Située dans le cœur historique d'Uzès, cette demeure du XVIII^e siècle allie avec grâce le charme de l'ancien et le confort de l'accueil.

Ouvert : toute l'année - 9 chambres

Contact : 04 66 22 11 06

contact@hostellerieprovencale.com - www.hostellerieprovencale.fr

Logis Hôtel Uzès Pont du Gard*** Uzès

À 5 minutes à pied du cœur de ville, cet hôtel vous accueille dans un cadre verdoyant.

Ouvert : toute l'année - 65 chambres dont 3 accessibles

Contact : 04 66 03 32 22 - reception@hoteluzes.com

www.logishotels.com/fr/hotel/logis-hotel-uzes-pont-du-gard-427571

Le Clos de Pradines***

Saint-Quentin-la-Poterie

Une charmante demeure offrant une vue dégagée sur toute la vallée d'Uzès. Un lieu de détente où règnent calme et harmonie.

Ouvert : toute l'année - 25 chambres

Contact : 04 66 20 04 89 - contact@clos-de-pradines.com

www.clos-de-pradines.com

Le Château de Collias***** Collias

C'est un château millénaire qui a conservé ses charmes, un véritable écrin d'élégance dans un village près d'Uzès. Venez goûter à la quiétude de cet hôtel et restaurant gastronomique, au cœur d'une bâtisse chargée d'histoire et de son parc.

8 chambres

Contact hôtel : +33 (0)4 48 27 09 45

Restaurant : +33(0)4 48 27 09 50 - www.chateaudecollias.fr



RESTAURANTS

L'Uzège Uzès

Un restaurant familial proposant une cuisine de saison au cœur du centre historique d'Uzès.

Ouvert : toute l'année

Tarif : à partir de 24 €

Contact : 04 34 32 19 47 - infos@uzege.restaurant

www.uzege.restaurant

Midi à l'ombre Uzès

Un esprit « Bistronomique » pour un restaurant qui joue la carte de la rigueur en cuisine et la convivialité à table !

Ouvert : toute l'année

Tarifs : de 13 € à 60 € (plats végétariens en option)

Contact : 04 66 22 47 08 - midialombre@gmail.com

www.midialombre.com

La table du Domaine de Panéry Pouzilhac

Une expérience esthétique et gustative entre vignes et oliviers dans ce restaurant au cœur d'un domaine viticole.

Ouvert : toute l'année

Tarifs : de 12 € à 45 €

Contact : 04 66 37 04 44 - contact@panery.fr - www.panery.fr



VIGNOBLES DES COSTIÈRES DE NÎMES



Cette climatologie spécifique marque profondément les vins, qui se caractérisent par une belle **palette de fruits**, dotés d'un potentiel « fraîcheur » déroutant.

Le sol des Costières de Nîmes est essentiellement constitué de **galets roulés sur des terres argilo-calcaires**, signant ainsi leur appartenance à la vallée du Rhône. Côté climat, l'appellation est soumise à une **forte saisonnalité des pluies**. Les vins Costières de Nîmes sont élaborés selon une mosaïque de cépages.

Rouges et rosés sont principalement issus de cépages traditionnels comme la Syrah, le Grenache, le Mourvèdre et, plus accessoirement, le Carignan et le Cinsault. Les blancs sont élaborés à base de Grenache blanc, Roussanne, Marsanne, mais également Clairette, Bourboulenc, Viognier, Macabeu et Vermentino (Rolle). Dans les trois couleurs, l'assemblage d'au moins deux cépages est obligatoire.

Des rouges aromatiques, modernes et élégants, des blancs frais et délicats, des rosés fruités et festifs...
Les vins des Costières de Nîmes, festifs, conviviaux et porteurs d'une vraie tradition, constituent idéalement le pendant d'une ville épicurienne et faite d'histoire(s).



Trait d'union entre la Provence rhodanienne et le Languedoc, l'AOP Costières de Nîmes est le vignoble le plus frais.



À NE PAS MANQUER EN COSTIÈRES DE NÎMES !



- **Les monuments romains et contemporains nîmois** : Amphithéâtre, Maison Carrée, Tour Magne, le Castellum, le Carré d'Art...
- **Le Musée de la Romanité**, pour tout connaître de l'époque Antique de Nemausus
- **Les Halles de Nîmes**, le cœur gastronomique de la ville

- **L'abbatiale de Saint-Gilles**, classée au Patrimoine Mondial de l'Humanité par l'UNESCO sur le chemin d'Arles à St-Jacques de Compostelle
- **Le Canal du Rhône à Sète**, à pratiquer en pénichette ou à découvrir à vélo le long de la voie verte
- **La Maison des Vins de Saint-Gilles**



EXPÉRIENCES VIGNERONNES EN COSTIÈRES DE NÎMES

ACTIVITÉS

Balade initiatique au cœur des vignes Beauvoisin

À pied, avec votre vélo ou en trottinette électrique venez explorer deux parcours interactifs, surplombant la petite Camargue et dominés par les Cévennes. Guidé par une « Web App », vous aurez accès à différents points d'intérêts, permettant de découvrir les savoir-faire de cette famille vigneronne et le patrimoine local. Ces balades se terminent par une visite des chais et une dégustation des vins au caveau.

Durée : 1h30 à 2h
Prix par personne : 8 €
Minimum : 2 **Maximum** : 10 personnes
Contact : 04 66 73 30 59
chateaubeauvoisin@orange.fr
www.chateau-beauvoisin.com

Pique-nique dans le vignoble au Château Mourgues du Grès Beaucaire

Le Château Mourgues du Grès est un domaine viticole enchanteur offrant une expérience unique aux visiteurs. Niché entre vignes et oliviers, ce domaine familial propose des vins de grande qualité, reconnus pour leur caractère et leur authenticité. Les visiteurs peuvent profiter d'un pique-nique vigneron au cœur des vignes, dégustant des produits locaux accompagnés des vins du domaine. Ce moment convivial permet de découvrir le terroir exceptionnel de la région. Le cadre idyllique et l'accueil chaleureux des propriétaires font de chaque visite un moment inoubliable.

Durée : 2h
Prix par personne : 35 €
Minimum : 6 **Maximum** : 30 personnes
Contact : 04 66 59 46 10 - info@mourguesdugres.com
www.mourguesdugres.com



Un vignoble au temps des romains Mas des Tourelles Beaucaire

Sur l'ancienne route romaine allant de l'Italie vers l'Espagne, les Romains avaient implantés une « villa » gallo-romaine vouée à la production de vin. Depuis une trentaine d'années, le Mas des Tourelles travaille, en collaboration avec des archéologues, sur les saveurs des vins dans l'Antiquité romaine grâce à la reconstitution d'une cave gallo-romaine grandeur nature et en état de fonctionnement pour vinifier des raisins selon la méthode antique. A découvrir le jardin et le vignoble romain, le site archéologique, la cave reconstituée et déguster les vins élaborés selon des recettes d'auteurs latins.

Durée : 2h
Prix par personne : 6.80 €
Maximum : 30 personnes
Contact : 04 66 59 19 72
tourisme@tourelles.com - www.tourelles.com



À la découverte des tunnels antiques de l'aqueduc romain Domaine Poulvarel Sernhac

Un voyage dans la vie des Romains lors d'une escapade souterraine dans les tunnels de l'ancien aqueduc, au départ du Pont du Gard. Terminez ce riche moment de découverte par une dégustation des productions du domaine.

Durée : 2h
Prix par personne : 10 €
Minimum : 2 **Maximum :** 30 personnes
Contact : 04 66 01 67 46
domaine.poulvarel@orange.fr
www.domainedepouvarel.com

Visite festive et apéro-tapas au Mas en Provence Beaucaire

Parcourez les terres parfumées du Mas, découvrez la culture des plantes aromatiques ainsi que leurs procédés artisanaux de distillation. Rêvez-vous alchimiste au sein de la distillerie en perçant les secrets de l'extraction des huiles essentielles de haute qualité. Terminez cette visite guidée sensorielle par un apéro-tapas de mets locaux accompagnés de vins d'un domaine viticole de la Terre d'Argence ou de jus de fruits locaux dans une ambiance chaleureuse et conviviale !

Durée : 2h
Prix par personne : 22 €
Minimum : 10 **Maximum :** 30 personnes
Contact : 04 34 28 22 44 / 07 57 41 13 61
promotion@laterredargence.fr
www.provence-camargue-tourisme.com

Un apéro panorama à la Forteresse médiévale Beaucaire

Dans les jardins de la forteresse médiévale de Beaucaire, profitez d'un apéritif intimiste devant la plus jolie vue de Beaucaire. Cette expérience comprend une dégustation de vins des Costières de Nîmes et d'une box apéritive au coucher du soleil, en présence de 2 vigneron qui vous présenteront leurs vins avec passion. Sur réservation et en saison estivale uniquement.

Durée : 2h
Prix par personne : 24 €
Minimum : 10 **Maximum :** 30 personnes
Contact : 04 34 28 22 44 / 07 57 41 13 61
promotion@laterredargence.fr
www.provence-camargue-tourisme.com

Escape Game dans un domaine viticole Saint-Gilles

Le Défi des Templiers est une quête historique qui invite à la découverte de l'histoire de cette ancienne commanderie et de finir en beauté avec une dégustation des produits du domaine (vins, huile d'olive et jus de fruits).

Durée : 1h
Prix par personne : 27 €
Maximum : 10 personnes
Contact : 06 59 90 16 74
www.ledefidestempliers.com

OFFICES DE TOURISME PARTENAIRES

- ▶ Nîmes Tourisme : www.nimes-tourisme.com
- ▶ Beaucaire Terre d'Argence : www.provence-camargue-tourisme.com
- ▶ Vauvert – Cœur de Petite Camargue : www.coeurdepeticamargue.fr

HÉBERGEMENTS

Le domaine des Clos**** Beaucaire

Entre Provence et Camargue, des chambres d'hôtes aménagées dans un ancien domaine viticole du XVIII^e siècle restauré avec élégance et simplicité.

Capacité d'accueil : 9 chambres de 2 à 4 personnes
Contact : 04 66 01 14 61 - contact@domaine-des-clos.com
www.domaine-des-clos.com

Maison Albar – Hôtel Restaurant L'Imperator***** Nîmes

Offrez-vous une parenthèse mythique dans l'hôtel le plus emblématique de la ville de Nîmes. Marchez sur les traces d'Ernest Hemingway, d'Ava Gardner, de Pablo Picasso... Ne manquez pas une étape gourmande dans son célèbre restaurant, le Duende, dirigé par le chef Pierre Gagnaire.

Capacité d'accueil : 72 chambres dont 4 accessibles
Contact : 04 66 21 90 30 - nimes.imperator@maisonalbar.eu
www.maison-albar-hotels-l-imperator.com

Hôtel Margaret et restaurant Le Rouge* Maison Chouleur**** Nîmes

Un hôtel particulier classé, idéalement situé au cœur de Nîmes, à quelques pas des Arènes et de la Maison Carrée pour cet hébergement de charme et son restaurant étoilé.

Ouvert : toute l'année **Capacité d'accueil :** 10 chambres
Le Rouge : 1 étoile Michelin
Contact : 04 48 27 08 00 - reception@margaret-hotelchouleur.com
www.margaret-maisonchouleur.com

Château Bellefontaine Maison d'hôtes Beauvoisin

Deux magnifiques gîtes de plain-pied rénovés avec goût, accueillant 14 personnes dans un domaine viticole de 50 hectares au cœur de la Petite Camargue.

Ouvert : toute l'année
Capacité d'accueil : 23 chambres dont 2 accessibles
Contact : 04 34 03 04 04 - contact@chateau-bellefontaine.com
www.chateau-bellefontaine.com



RESTAURANTS

Les Aubades Beauvoisin

Une cuisine traditionnelle et de saison pour ce restaurant attachant installé dans un ancien domaine viticole.

Capacité d'accueil : 50 couverts
Ouvert : toute l'année
Tarif : à partir de 28 €
Contact : 04 66 01 94 21 - contact@lesaubades.fr
www.lesaubades.fr

Restaurant Croizard Nîmes

Restaurant gastronomique du cœur de Nîmes dont la carte s'inspire de produits frais et de saison.

Capacité d'accueil : 20 couverts en intérieur et 20 en terrasse
Tarif : à partir de 38 €
Contact : 04 66 67 04 99 - contact@restaurantcroizard.com
www.restaurantcroizard.com

Le Wine Bar Le Cheval Blanc Nîmes

Un des plus célèbres établissements nîmois, cultivant un esprit « brasserie », basé sur la qualité et la convivialité. Il présente une carte des vins exceptionnelle.

Capacité d'accueil : 30 couverts
Tarif : à partir de 25 €
Contact : 04 66 76 19 59 - winebar@wanadoo.fr
www.winebar-lechevalblanc.com

Restaurant Skab* Nîmes

Restaurant récompensé par une étoile au guide Michelin, ce restaurant nîmois fait face aux arènes et au musée de la Romanité.

Capacité d'accueil : 35 couverts
Tarif : à partir de 98 €
Contact : 04 66 21 93 30 - contact@restaurant-skab.fr
www.restaurant-skab.fr

Le Bistrot de Campuget Manduel

Installé au cœur d'un domaine viticole de l'appellation Costières de Nîmes, ce bistrot offre une cuisine authentique et raffinée dans un décor pittoresque.

Capacité d'accueil : 35 couverts
Tarif : à partir de 12 €
Contact : 04 66 20 20 15 - campuget@campuget.com
www.campuget.com

La halte nautique Bellegarde

Ce restaurant présente une cuisine gastronomique dans le cadre atypique des rives du canal de Rhône à Sète. Le chef y travaille avec respect des produits de saisons aux accents du midi. Superbe carte des vins.

Capacité d'accueil : salle 40 couverts / terrasse 25 couverts
Tarif : à partir de 15 €
Contact : 04 66 20 61 69 - halte.nautique@yahoo.fr

VIGNOBLES DES CÔTES DU RHÔNE GARDOISES



Sur la rive droite du Rhône, entre fleuve et garrigues, ce vignoble gardois incarne le berceau des Côtes du Rhône grâce au port de Roquemaure où tout a commencé.

Ici, le commerce du vin s'est développé grâce au Rhône. C'est d'ici encore que les premières barriques de vins marquées au feu avec les lettres « CDR », ont engendré l'usage des vins d'appellation.

Deux crus (Tavel et Lirac) et quatre Côtes du Rhône Villages, forment le vignoble gardois de la rive droite de cette appellation « Côtes du Rhône ».

Les vins de Tavel sont tous des rosés... Mais quel rosé !

Le romancier Honoré de Balzac disait que c'est un des rares rosés que l'on puisse avantageusement laisser vieillir... Ses vins de fort caractère sont sans équivalent : complexes, charnus, denses et très aromatiques. Tavel est le cru des gastronomes épicuriens et affranchis des codes. Ils comptent ainsi parmi les rares vins aptes à accompagner un repas de l'entrée jusqu'au dessert. **Tavel obtiendra en 1936, l'Appellation d'Origine Contrôlée et deviendra ainsi le premier rosé de France.**

Lirac, un des crus les plus méridionaux de la Vallée du Rhône, classé cru des Côtes du Rhône en 1947, grandit, préservé et tranquille, à l'écart des sentiers battus. Pourtant, la vigne y est cultivée depuis l'antiquité et déjà au moyen âge, ce vignoble sur « la Côte » du Rhône faisait parler de lui pour la qualité de ses vins. L'appellation s'étend sur les meilleurs sols de quatre communes du Gard et se décline en trois couleurs. L'assemblage de vins issus de terroirs différents permet d'obtenir le style Lirac : puissant, structuré et aromatique, mais frais et toujours élégant. Une pépite à découvrir absolument !

Dans sa partie méridionale, le vignoble des Côtes du Rhône Villages, s'étend sur **des terrasses et des plaines alluvionnaires du Rhône** ou encore sur les pentes de différentes collines au sommet desquelles se nichent autant de villages perchés. La vigne pousse ici depuis l'époque romaine et ce ne sont pas moins de 95 communes réparties sur 4 départements dont le Gard, qui constituent le vignoble des Côtes du Rhône Villages.

Reconnus pour leur spécificité, 22 noms géographiques peuvent figurer sur l'étiquette.

Dans le Gard il s'agit de Chusclan, Laudun, Saint-Gervais, et Signargues.



À NE PAS MANQUER EN CÔTES DU RHÔNE GARDOISES !



► **L'Espace Rabelais** à Bagnols-sur-Cèze, un centre d'interprétation pour tout apprendre sur le vin

► **Villeneuve-lez-Avignon**, cité des cardinaux du pape, face à Avignon, avec sa plus grande chartreuse de France, son fort St André et sa tour Philippe le Bel

► **Roquemaure** et sa fête du baiser en février, en l'honneur des reliques de

St Valentin, qui protègent le village du phylloxéra en 1868

► **Les Plus Beaux Villages de France du Gard** : Aiguèze, La Roque-sur-Cèze, Lussan, Montclus

► **La grotte de Salamandre** et sa visite commençant par une descente en rappel, ou en aéroplume



EXPÉRIENCES VIGNERONNES EN CÔTES DU RHÔNE GARDOISES

ACTIVITÉS

Vélo et vin au Château de Manissy Tavel

Rendez-vous au Château de Manissy pour une découverte insolite des terroirs et des vins, à travers une belle balade en VTT électrique accompagnée et animée par un guide. Vous traverserez et explorerez facilement les plus beaux vignobles environnants, entre Tavel et Lirac. Découvrez de superbes paysages dans ce bel écrin de patrimoine naturel et historique. Après cette balade ludique et conviviale, retrouvez le Château pour une visite guidée au milieu des vignes cultivées en bio et biodynamie. Puis terminez ce moment par une dégustation commentée, accompagnée de quelques gourmandises.

Durée : 2 à 3h

Prix par personne : 69 €

Minimum : 2 **Maximum** : 10 personnes

Contact : 04 66 82 86 94

info@chateau-de-manissy.com

www.chateau-de-manissy.com

Week-end à thème au Domaine de Gressac Verfeuil

Week-end à thème au Domaine de Gressac, Verfeuil
Les séjours à thème proposés par le Domaine de Gressac sont autant d'occasions de passer un week-end de rêve en couple, entre amis, ou en famille. Remise en forme pour Ladys, week-end truffes, stage culinaire, ou d'équitation éthologique, vendanges en immersion, autant de prétexte pour des séjours actifs au cœur de notre vignoble.

Contact : 04 66 72 90 36 - info@gressac.com

www.gressac.com



L'Ardoise Gourmande au Château de Saint Nabor Cornillon

En famille, entre amis ou en groupe, découvrez le monde du vin au Château de Saint-Nabor, domaine familial depuis 6 générations. Vivez une dégustation personnalisée qui vous livrera les secrets de la fabrication du vin : de la vigne jusqu'à la mise en bouteille. Une dégustation gourmande, accompagnée de produits locaux, pour une expérience unique à vivre au cœur d'un domaine ancestral.

Durée : 2h

Prix par personne : 15 €

Minimum : 2 to **Maximum** : 16 personnes

Contact : 04 66 82 24 26

vignoblesaintnabor@yahoo.fr

www.chateau-saint-nabor.com

Atelier Cocktail à la Maison Sinnae Laudun

Une activité ludique pour comprendre le vin et les associations étonnantes qui lui permettent de se révéler. Apprenez à associer les saveurs des vins blancs en imaginant des mélanges harmonieux à partir des différentes structures du goût. À la fin de chaque réalisation, dégustez vos créations ! **À découvrir : les autres activités proposées par la Maison Sinnae.**

Durée : 2h à 2h30

Prix par personne : 58 €

Minimum : 10 personnes

Contact : 04 66 90 53 46 - oenotourisme@sinnae.fr

www.sinnae.fr

OFFICE DE TOURISME PARTENAIRE

► Provence Occitane :

www.provenceoccitane.com



HÉBERGEMENTS

Château de Montcaud***** Sabran

Une demeure historique, au cœur d'un parc de 5 hectares, le Château de Montcaud est un cadre parfait pour des séjours de détente dans un écrin de verdure.

Ouvert : toute l'année
Capacité : 29 chambres dont 2 accessibles et 2 salles de réception
Contact : 04 66 89 18 00 - info@chateaudemontcaud.com
www.chateaudemontcaud.com

L'Auberge de Tavel

Au cœur d'un village authentique, l'Auberge invite ses hôtes à s'immerger dans la douillette atmosphère de ses chambres décorées dans un style provençal.

Ouvert : toute l'année - 10 chambres
Contact : 04 66 50 03 41 - info@auberge-de-tavel.com
www.auberge-de-tavel.com

Gîtes du Domaine la Romance Bagnols-sur-Cèze

Niché au milieu des vignes, ces deux gîtes de caractères, installés dans des maisons anciennes élégamment rénovées, sont un écrin pour passer un séjour de rêve.

Capacité : 2 x 5 chambres (20 personnes)
Contact : 06 82 22 45 44 - contact@domainelaromance.com
www.domainelaromance.com

Mas de Toulair, Gîte de Charme Saint-Christol-de-Rodières

Ce tout nouvel hébergement, installé dans un mas provençal, offre un havre de paix niché entre vigne et forêt.

Ouvert : toute l'année - 6 chambres (capacité d'accueil 13 personnes)
Contact : 06 63 63 24 80 - contact@masdetoulair.com
www.masdetoulair.com



RESTAURANTS

Le Bistro de Montcaud et Le Cèdre de Montcaud* Sabran

Matthieu Hervé est le chef réputé du Château de Montcaud. A cette adresse prestigieuse, il invite les visiteurs à découvrir sa cuisine inventive dans un cadre enchanteur.

Capacité d'accueil : le Bistro 70 couverts, le Cèdre 25 couverts
 1 étoile Michelin
Tarif : à partir de 54 €
Contact : 04 66 89 18 00 - info@chateaudemontcaud.com
www.chateaudemontcaud.com

L'Auberge de Tavel Tavel

Un cadre rustique et atypique pour apprécier une cuisine familiale qui magnifie les parfums du terroir provençal.

Capacité d'accueil : 30 couverts
Tarif : à partir de 26 €
Contact : 04 66 50 03 41 - info@auberge-de-tavel.com
www.auberge-de-tavel.com

Restaurant C'la vie ! Orsan

Un cadre moderne et épuré pour une cuisine soignée et familiale à base de produits frais et de saison.

Capacité d'accueil : 45 couverts à l'intérieur, 35 à l'extérieur
Tarif : à partir de 39 €
Contact : 04 66 39 29 15 - c.la.vie@orange.fr
www.restaurant-clavie.fr



La Maison Gaujac

Un restaurant gastronomique situé dans les caves voûtées des remparts du village médiéval. Ici, le chef vous régale d'une cuisine généreuse alliant saveurs contemporaines et pure tradition gastronomique.

Capacité d'accueil : salle 20 couverts / terrasse 10 couverts
Tarif : à partir de 32 €
Contact : 04 66 39 33 08 - restaurantlamaison@gaujac.com
www.lamaison.gaujac.com

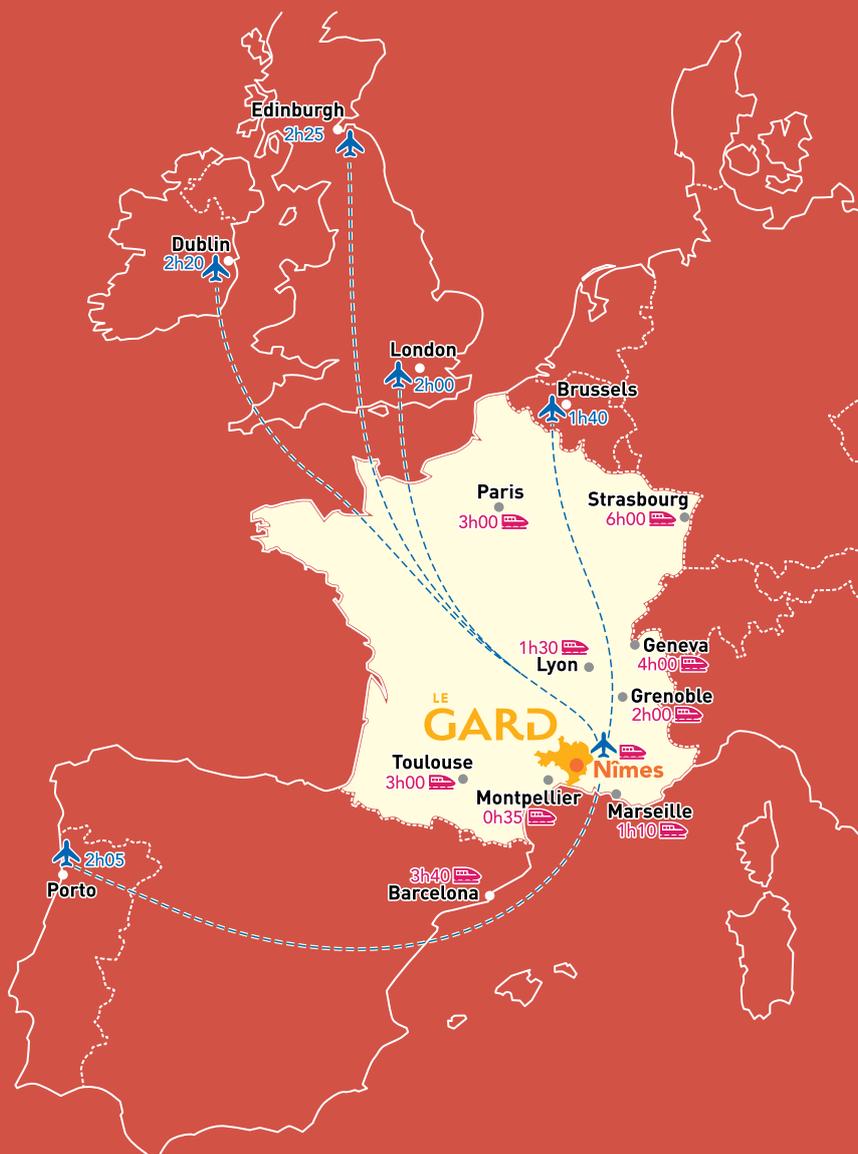


Maison Chenet*, Entre vigne et garrigue Pujaut

Un restaurant gastronomique où père et fils travaillent ensemble avec tout leur cœur et leur talent pour offrir à leurs hôtes des moments inoubliables. Cette adresse, alliant restaurant gastronomique et chambres d'hôtes de charme, ainsi que des espaces de réception est un lieu unique dans un cadre exceptionnel.

Capacité d'accueil : salle 45 couverts / terrasse 45 couverts
 1 étoile Michelin
Tarif : à partir de 69 €
Contact : 04 90 95 20 29 - contact@maison-chenet.com
www.maison-chenet.com

l'effet LE GARD le Sud



www.tourismegard.com

POUR PLUS D'INFORMATION, CONTACT :

Carole Bedou - Gard Tourisme 00 33 6 24 78 97 22 - bedou@tourismegard.com

Parcourez, commandez et téléchargez toutes les photos du Gard sur notre Espace médias "Le Gard le Sud" : medias.tourismegard.com

GARD
TOURISME

