




Castigno
CHÂTEAU & VILLAGE

CASTIGNO

my
BUSINESS

NATURE, DETOX ET TRAVAIL

ENTRE VIGNES ET GARRIGUES

Niché au cœur des vignes centenaires de l'Appellation Saint-Chinian, dans l'Hérault, un lieu préservé se dévoile... Le Village Castigno. Là où les plaisirs simples de la vie reprennent leurs droits et où le rythme de la vigne définit le tempo. Un lieu de rencontre et de partage, où le temps semble s'être arrêté. Différentes ambiances, une offre variée et complète... En bref, un lieu pouvant accueillir tous types d'événements : journée d'études, célébration, team-building, lancement de produit, etc.



CÔTÉ VILLAGE

- 24 chambres et suites, nichées dans les maisons du Village Castigno classé 5*, pouvant accueillir jusqu'à 50 personnes
- Parmi les chambres, une grande villa est indépendante - salon, lounge, piscine et cave privatives et jardins
- Trois restaurants
- Un espace bien-être et salle fitness
- Trois piscines extérieures chauffées
- Deux salles de réunion pour travailler équipées en Wifi
- Une cave et vignoble de 32 hectares
- Un service conciergerie



CÔTÉ RENCONTRES / SEMINAIRES

LA WINE SCHOOL

Notre salle de réunion au cœur du village et au charme atypique. Composée d'une longue table communautaire, paperboard, rétro-projecteur et sonorisation, machine à café et WC.
98m²



LE CAVEAU

Ouvert à 360° sur le vignoble, un cadre de travail très lumineux au sein d'un édifice au design audacieux. Tables individuelles de 8 personnes ou une longue table communautaire, téléviseurs muraux, système de sonorisation, machine à café et WC.
Espace de travail 96m² - espace bar 82m²



LA GALERIE

Dans une ancienne galerie d'Art, une salle idéale pour un déjeuner ou un cocktail, formule bistrot ou Thaï.
60m²



NOS RESTAURANTS

Table intimiste ou privatisation, chacun de nos restaurants s'adapte en fonction de votre événement.



The background image shows the interior of a restaurant. On the left, there's a stone wall with three illuminated deer head sculptures. Below it, a large window looks out onto greenery. In the center, a white text box contains the main text. To the right, a long wooden table is set for a meal with red chairs, glassware, and floral centerpieces. The ceiling has exposed wooden beams and several modern, spherical pendant lights. The overall color palette includes natural stone, deep red, and warm wood tones.

VOS ÉVÉNEMENTS

Au Village Castigno, remettre l'Humain au cœur des échanges est notre priorité. Pour vos séminaires et événements, nous adaptons cette philosophie et proposons des séjours sur-mesure : expériences à la carte, cadres de travail stimulant la créativité, lieux et moments d'échanges dans chaque recoin du village...

Un interlocuteur unique dès la réservation vous accompagnera dans la création d'un séjour adapté à vos besoins et aux nouveaux défis de votre entreprise. Team building, journée d'étude, séminaire résidentiel ou semi-résidentiel, lancement de marque, ... un séjour clé en main et toute notre équipe au service de la réussite de votre événement.

A la recherche d'un lieu exclusif, entièrement dédié à votre manifestation ? Optez pour la privatisation du Village et de ses 24 chambres.



DIGITAL DETOX, SE RECONNECTER AU VRAI

A l'ère où les technologies prennent de plus en plus d'espace dans nos vies, nous proposons des séjours incentive complètement déconnectés, l'idéal pour réunir vos collaborateurs et créer une nouvelle dynamique de groupe.

Ici, c'est l'art de vivre méditerranéen qui prend le dessus. Pas de wi-fi dans les chambres ni dans les restaurants, se déconnecter pour être reconnectés aux plaisirs simples du Sud. Des menus composés au jour le jour en fonction de l'arrivée du marché et de l'inspiration de nos Chefs, des couleurs vigneronnes en hommage aux vins bio du Château, des expériences qui reflètent l'essence du Languedoc... En résumé, il est tout à fait impossible de mettre Castigno dans une case.

SE RETROUVER

Adaptée aux groupes de différentes tailles, nous vous proposons une multitude d'expériences à découvrir. Des signatures aux plus classiques, il y en a pour tous les goûts... Se découvrir, partager, échanger autrement que par mails, une vraie reconnexion pour vos collaborateurs.



NOS EXPÉRIENCES

-  Cours de cuisine à thématique : épices, cueillette des herbes ou ateliers pains
-  Balades en scooters, vélos, 2CV ou voitures de collection

DANS LES VIGNES

-  Dégustation à l'aveugle de nos vins suivie d'un atelier assemblage pour créer son propre vin
-  Visite de la cave, balade dans les vignes et dégustation de 5 vins
-  Devenir vendangeur le temps d'une journée - Septembre/Octobre
-  Aventure en 4x4 dans le vignoble
-  Exposition photographique à l'air libre, visites guidées

AUX ALENTOURS

-  Dégustation d'huîtres et balade autour de l'étang de Thau
-  Canoë, Kayac et canyoning
-  Balade à cheval et randonnée pédestre



NOS ATELIERS GOURMANDS

Séjour à thématique gastronomique, où le goût et la créativité sont mis à l'honneur. Au menu : ateliers participatifs, découvertes des produits phares de la région et rencontres avec des petits producteurs locaux.

- 🌿 Cueillette des herbes aromatiques dans les jardins du Château
- 🌿 Secret de pain par petit groupe

Pour des séjours plus longs, hors des murs du village

- 🌿 Visite de l'oliveraie l'Oulibo
- 🌿 A la découverte du safran de Bize Minervois
- 🌿 Dégustation et visite des parcs à huîtres de l'étang de Thau

VIGNERON D'UN JOUR

Nous invitons vos équipes à se glisser dans la peau d'un vigneron sur une demi-journée ou journée entière.

Matinée dédiée aux techniques de dégustation, découverte des terroirs et différentes méthodes de vinification. Déjeuner vendangeur autour du vin.

Après-midi : créez votre vin ! Atelier assemblage et analyse des cuvées : tel un Maître de Chai, apprenez à déguster les vins afin de réaliser un vin final. Petit bonus : repartez avec votre propre vin en bouteille.

En septembre, vendanges à l'ancienne et foulages au pieds.

ZOOM SUR



LE THAI

Au menu, plats traditionnels de la Thaïlande alliant produits frais et herbes du jardin. La Chef du Thai, Cathelijne, d'origine indonésienne et hollandaise partage avec plaisir et passion ses recettes, qui lui ont été précieusement transmises par sa grand-mère. Lanternes rouge vif, statues asiatiques... un réel dépaysement au détour d'une ruelle.

PLAISIRS GOURMANDS

LA TABLE, LE GASTRONOMIQUE

Saveurs du potager et de notre région revisitées par nos Chefs dans un cadre remarquable. Un véritable voyage culinaire, entre audace et authenticité, bousculant les codes de la gastronomie française. Pour accompagner ces mets subtils, la sélection des meilleurs vins de la région par notre sommelier.

LA PETITE TABLE, LE BISTROT

Dans une ambiance conviviale et chaleureuse, les Chefs réinventent les grands classiques de nos grands-mères avec une cuisine généreuse et des plats cocottes. Pour une célébration ou un repas plus festif: grill ambulant, cuisine nomade, pique-nique, brunch, déjeuner vigneron...

LA CAVE DU CHÂTEAU CASTIGNO

En plein cœur du vignoble, avec une vue imprenable sur le Parc naturel du Haut-Languedoc, la Cave du Château s'impose avec audace et franchise intégrée au cœur de l'écosystème méditerranéen. Conçu comme une immense bouteille de vin posée sur la terre, face au soleil, soutenu par ce qui s'apparente à des branches, le bâtiment est entièrement recouvert de liège. Lieu de production, vinification et oenotourisme, la Cave dispose également d'une superbe salle de réunion au sein de son « goulot ». Un lieu hors du commun et spectaculaire pour accueillir ses collaborateurs pour un déjeuner d'exception ou une rencontre professionnelle.





ACCÈS

AÉROPORTS

- *Montpellier : 1h20 - 110km
- *Béziers : 50min - 50km
- *Carcassonne : 1h - 73km
- *Toulouse : 1h50 - 165km
- *Perpignan : 1h15 - 95km

GARES

- *Narbonne (gare TGV) : 38min - 30km
- *Béziers : 45min - 35km

VOITURE

- *Depuis Montpellier, Marseille : via A9 puis sortie à Béziers
- *Depuis Toulouse : via A61 puis sortie à Carcassonne
- *Depuis Perpignan, Barcelone : via A9 puis sortie à Narbonne

TARIFS ET INFORMATIONS

Tel : +33 4 67 24 26 41
celebrations@chateaucastigno.com

A votre écoute : demandez Marion ou
Arthur

