

# Règlement intérieur du Château La Loge



Situé en plein cœur des vignes, offrant un confort douillet et une ambiance chaleureuse, notre domaine Château La Loge sera parfait pour un déplacement professionnel, une escapade en famille ou entre amis.

Contact	Infos	Wifi
		
<a href="mailto:chateaulaloge@gmail.com">chateaulaloge@gmail.com</a>	Arrivée à partir de 17h	Gratuit
06 64 61 67 57 06 86 16 94 25	Départ avant 11h	Nom du Wifi : La loge

L'enregistrement se fait à partir de 17h et les chambres doivent être libérées à 11h.

Le petit déjeuner est servi jusqu'à 10h30.



## Les interdictions



Suite à des dégradations, il est interdit de boire et manger dans les chambres.



**INTERDIT  
DE BOIRE  
ET MANGER**



Dans la salle  
commune du petit  
déjeuner et les  
chambres

**INTERDICTION  
DE FUMER  
ET DE VAPOTER**

Merci également de ne pas laisser les mégots dans les poubelles des chambres .

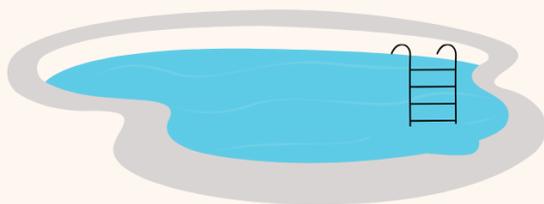
A l'extérieur, des cendriers sont mis à votre disposition.



Merci de ne rien jeter dans les toilettes

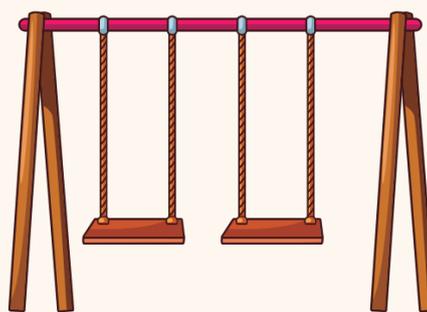


Pour les enfants :



★ La piscine est ouverte en été de 10h à 19h.  
Les enfants doivent être accompagnés par un adulte et sont sur la surveillance de celui-ci. ★

★ La balançoire est accessible aux enfants de moins de 50 kg sous la surveillance d'un adulte. ★



## Le domaine viticole :

Maxime, Audrey et Bérénice ont repris le domaine viticole en **mai 2018**, et ont ouvert les chambres d'hôtes un an plus tard après quelques travaux, afin de partager leur passion du terroir. Nous continuons toujours d'améliorer les lieux, petit à petit, avec nos propres moyens en terme de temps et financier. Merci de votre compréhension.

Le domaine dispose de 6 cépages sur 6 hectares : la négrette (le cépage pour l'AOC Fronton ), la syrah, le cabernet sauvignon, le fer servadou, le chardonnay et le chenin.

Depuis la reprise du domaine, les vignes sont cultivées en BIO. Grâce à nos cuves à chapeau flottant (qui évite le contact du vin à l'air), nous utilisons peu de sulfite.

Enfin entre les rang des vignes, nous avons fait le choix du plein enherbement pour favoriser la biodiversité.



## Nos cuvées :



### A emporter ou à consommer sur place (n'hésitez pas à nous demander) :

Antchoubi blanc	8,50€/bouteille 0,75l
Antchoubi rouge AOC	8,90€/bouteille 0,75l
Anrchoubi rouge AOC	20,00€/bouteille 1,5l
Antchoubi rosé AOC	7,90€/bouteille 0,75l
Antchoubi rosé AOC	20,00€/bouteille 1,5l
Croisée des chemins rouge AOC	8,50€/bouteille 0,75l
Galéjade rouge AOC	9,50€/bouteille 0,75l
Prestige rouge AOC	13,90€/bouteille 0,75l

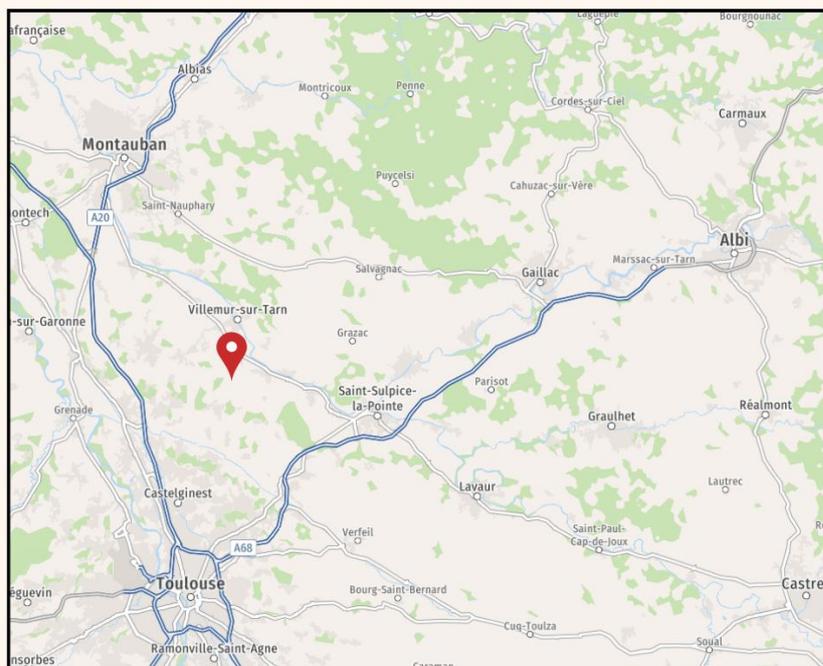
## Les softs :

Bouteille d'eau Cristaline (0,50 l).....	1,00 €
Soda (canette).....	2,00 €

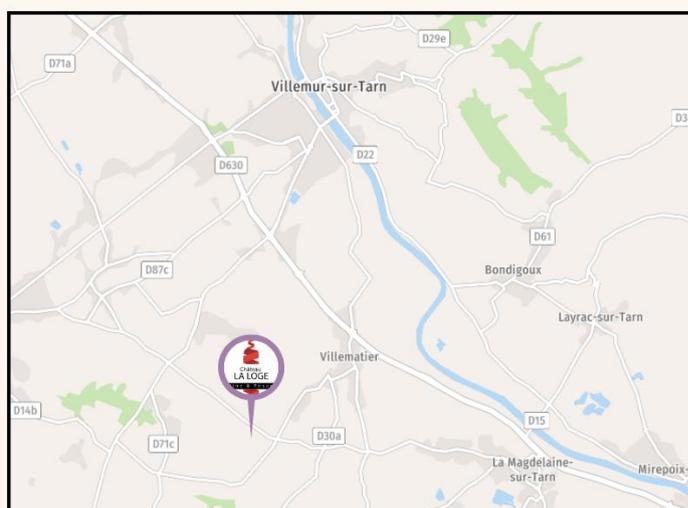
# A la découverte de la région



Villemur S/ Tarn (commerces,  
centre commercial) : 5 kms  
Montauban centre : 28 kms  
Aéroport de Blagnac : 30 kms  
Musée Aéroscopia : 30 kms  
Toulouse centre : 30 kms  
Animaparc : 33 kms  
Cité de l'Espace : 35 kms  
Albi centre ville : 70 kms



*Petit zoom de notre domaine sur la  
carte :*



# Où se restaurer ?



L' Alcôve - Villematier (3 kms)

L'Etang d'O - Villemur S/Tarn (5kms)

Le Bar des allées - Villemur S/Tarn (6kms)

La Toscane - Villemur sur Tarn (4kms)

Le Gay Luron - Nohic (10kms)

La Gare - La Magdelaine S/Tarn (5kms)

## Bar à Bières



Brasserie Kavai à Villemur S/Tarn (4kms)

Brasserie Pépouze à Buzet S/Tarn (13kms)