



Une escapade de 48h au Château de Berne

Niché dans les terres Provençales, le domaine du Château de Berne se dévoile dans un écrin de nature préservée : la destination idéale pour un week-end d'évasion, de gastronomie et de détente. Au départ de l'hôtel, découvrez les hotspots et activités à ne pas manquer lors de votre séjour.

❖ Résider au Château de Berne

Une perle de l'hôtellerie

Son architecture typique provençal, son calme et son élégance séduisent. Avec 34 chambres et suites à la décoration raffinée, le Château de Berne offre un cadre intimiste au cœur d'une nature sauvage et préservée.

Véritable lieu de charme, l'établissement 5 étoiles Relais & Château propose également trois villas privées avec piscine. Nichées au cœur du domaine, ces bijoux provençaux d'exception sont la promesse d'un séjour authentique alliant confort et intimité.

A partir de 425€/ nuit (en basse saison)



❖ Découvrir le domaine et sa nature

Un séjour au vert sous le signe de la détente

Au cœur d'une nature exceptionnelle, le domaine du Château de Berne et sa région offre 515 hectares de paysages à couper le souffle.

Randonnée pédestre :

Les 100km de sentiers pédestres permettent de partir à la découverte de ce site naturel, de son environnement agricole, de ses bords de rivière, de son milieu forestier et bien sûr de sa culture de la vigne. Pour une balade apaisante ou plus sportive, ce sera l'occasion de profiter pleinement des paysages, de la faune et de la flore. Un instant de découverte idéal pour tous les amoureux de la nature !

Vélo électrique / VTT :

Le domaine possède plusieurs chemins de terre, l'idéal pour la pratique du VTT. Le Château de Berne offre 4 itinéraires entretenus et balisés se déclinant en plusieurs niveaux de difficulté afin d'allier plaisir et sécurité. Des vélos électriques sont à disposition pour découvrir les villages aux alentours en parcourant les chemins de campagne en toute facilité.

Détente à la piscine

Au cœur d'un oasis de verdure, deux grandes piscines extérieures invitent à la détente et au dépaysement. Les reflets du soleil dansant sur l'eau turquoise, les doux parfums de la Provence qui enivrent les sens, un verre de rosé à la main, un air de vacances s'installe.



❖ **Déguster des vins locaux**

Dégustation d'exception au cœur des vignes provençales

Plongez dans l'univers des vins de Provence en visitant les chais du Château de Berne et en dégustant ses vins blancs, rosés et rouges.

Depuis février 2021, les 150 hectares de vigne du domaine sont certifiés en agriculture biologique. Cette démarche s'inscrit dans la volonté du Château de Berne de protéger une nature particulièrement généreuse, mais aussi les hommes qui y travaillent.

Le Château de Berne est également certifié Haute Valeur Environnementale (HVE) de niveau 3 depuis plusieurs années répondant ainsi aux besoins exprimés lors des travaux du Grenelle de l'Environnement sur les aspects économiques, environnementales et sociales d'une exploitation agricole.



❖ S'offrir un soin au spa 5 mondes

Un Spa unique en Provence

Le Spa du Château de Berne convie à un voyage sensoriel hors du temps ! Véritable moment bien-être, cet espace de 800 m² offre une parenthèse détente.

Piscine intérieure avec nage à contre-courant et col de cygne donnant sur les vignes et l'oliveraie, 2 jacuzzis, sauna, hammam, solarium et un espace relaxation avec tisanerie. La spa 5 monde du Château de Berne est le détour bien-être !

Gommage rosé Château de Berne en collaboration avec la marque Vinésime

Réalisé à partir de marc de raisin de Grenache Noir de la parcelle du Plateau de Berne, cépage emblématique du Château, situé à 300m d'altitude, ce gommage pour le corps invite à un moment de détente inédit et local. Les marcs de raisin utilisés sont issus de la récolte de vignes cultivées en Bio depuis février 2021. Un produit exclusif proposé à la clientèle du Spa qui renforce encore plus le lien qui unit le Domaine avec la vigne.

*Une gamme de soins est proposée avec ce gommage.
140 euros un gommage de 50 minutes.*



❖ **Diner au restaurant gastronomique Le jardin de Berne**

Une expérience « de l'écorce à l'âme »

Orchestré par Louis Rameau, Chef étoilé, le restaurant gastronomique du Château de Berne propose un voyage gustatif d'exception, véritable hommage à la Provence. Louis Rameau exprime sa passion et sa créativité à travers une cuisine simple et authentique, magnifiant produits de qualité et art de vivre provençal.

Le Jardin de Berne défend une gastronomie savoureuse au plus proche de la nature et privilégie les produits de saison et de la région. Le Chef travaille également les légumes et les herbes des potagers du Château ainsi que les fruits du jardin.

Cette démarche a permis au Jardin de Berne de se voir attribuer la distinction « Étoile Verte » par le Guide Michelin, l'aboutissement d'un travail de plusieurs années poursuivi au quotidien par l'ensemble des équipes.



À PROPOS DE MDCV :

Sensorialité, aventures gustatives et échappées en pleine nature : le groupe MDCV propose un concept oenotouristique inédit en France, niché au coeur de la Provence.

350 hectares de vignes certifiées Agriculture Biologique dès février 2021 réunissent quatre domaines d'exception : le Château de Berne (Flayosc-Lorgues), UP | Ultimate Provence (La Garde-Freinet), le Château des Bertrands et le Château Saint-Roux (Le Cannet-des-Maures). Valorisant les savoir-faire locaux pour un luxe durable et engagé, le groupe compte à ce jour 260 salariés pour 30 métiers répartis sur les quatre domaines. Chacun de ces écrins cultive sa singularité pour sublimer le terroir à sa manière, mais toujours avec authenticité, élégance et respect de la nature environnante. L'ambition du groupe MDCV ? Comme une ode à l'arrière-pays provençal, incarner ce qu'il a de plus beau : créer et diffuser partout dans le monde de grands vins élaborés au sein de lieux exceptionnels, tout en proposant des séjours expérientiels au goût d'inattendu.

CONTACTS PRESSE :

Laura Tudal - ltudal@pascalevenot.fr – 06 98 75 18 43