

les tarifs :

Uno

1 thème au choix : vin, truffe ou miel
Visite, conférence et dégustation

 1h30  10 à 20 pers. : 7€/p
20 à 50 pers. : 5€/p
Enfant + 6 ans* : 3€/p

Duo

2 thèmes au choix : vin, truffe, miel
2 Dégustations

 2h30  10 à 20 pers. : 12€/p
20 à 50 pers. : 10€/p
Enfant + 6 ans* : 5€/p

Trio

3 thèmes : vin, truffe et miel
3 Dégustations

 3h30  10 à 20 pers. : 14€/p
20 à 50 pers. : 12€/p
Enfant + 6 ans* : 7€/p



Vos visites contribueront à **soutenir l'outil pédagogique** des élèves du Lycée des Territoires, ainsi que les expérimentations réalisées autour des produits que nous cultivons, dans le respect de la biodiversité de notre territoire. Merci !
Contactez notre équipe de passionnés pour en savoir plus.

*gratuit pour les moins de 6 ans.

le Domaine

Bâti sur les **vestiges d'une ferme du XVIème siècle**, habité par l'ordre des Templiers, le Domaine de Lacoste est devenu, depuis les années 1980 l'exploitation du Lycée des Territoires de Cahors-Le Montat.

Au coeur du Quercy Blanc, à seulement 10 km de Cahors, ce Domaine offre à ses visiteurs l'alliance d'un **patrimoine culturel riche** avec la possibilité de voyager sur un seul et même domaine, au pays du **vin**, de la **truffe noire** et du **miel du Quercy**.



Parking accessible aux bus



Aire de pique-nique au bord du lac ou réservation au restaurant*



Toilettes à disposition



LYCÉE DES TERRITOIRES
Domaine de Lacoste
EPLEFPA CAHORS - LE MONTAT

Domaine de Lacoste
EPLEFPA Cahors - Le Montat
422 Lacoste - 46090 LE MONTAT
05 65 21 07 56 | 06 78 52 97 01
domainedelacoste@gmail.com
cahors-lemontat.educagri.fr
 Domaine de Lacoste



*si disponibilités au restaurant du lycée.



DOMAINE DE LACOSTE

EPLEFPA CAHORS - LE MONTAT



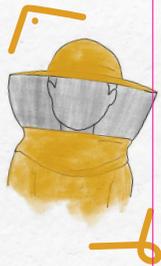
Visites

AU DOMAINE DE LACOSTE

Invitation au partage des savoirs
et aux plaisirs des sens.

le Miel

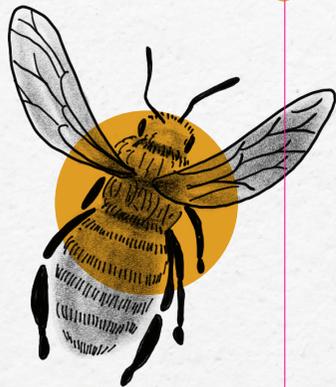
ACTIVITÉ 1



Vous serez accueillis à votre arrivée par Christophe, notre Technicien formation recherche laboratoire, sur la partie **apicole** et **Réseau apiforme (abeilles solitaires)**. Il est en charge du rucher de production du domaine, **support pédagogique** pour les élèves du lycée et site d'accueil pour les associations locales apicoles. Dans le cadre d'un travail pédagogique réalisé avec les élèves, notre technicien a construit un **hôtel à insectes**, curiosité à découvrir lors de votre visite.

Christophe vous commentera une projection sur les abeilles afin de cerner les **spécificités et les enjeux de la biodiversité et des pollinisateurs**, avec notamment une présentation détaillée de l'abeille solitaire, vecteur de la biodiversité particulièrement fragile. A l'occasion d'un temps d'échanges sous forme de « Questions / Réponses », vous pourrez observer une série de photos et admirer l'immense collection d'abeilles composée de **300 espèces locales**.

Ensuite, nous vous inviterons à une première **dégustation** composée de miel et de jus de raisin produit par nos équipes, le tout accompagné d'un « petit café » avant de poursuivre votre voyage.



la truffe.

ACTIVITÉ 2



William et Laurent, nos experts en trufficulture vous accueilleront pour la seconde partie de votre visite. Ils vous présenteront notre station expérimentale trufficole, **unique en France et reconnue dans le monde entier** par les professionnels de la trufficulture.

Cette station trufficole est une véritable **terre de sciences** (formations, expérimentations, analyses), elle met son savoir à la disposition des professionnels et des visiteurs, curieux d'en savoir un peu plus sur ce champignon aussi mystérieux qu'imprévisible.



Ils vous proposeront une conférence sur la truffe afin de vous en dévoiler ses particularités et d'aiguiser vos connaissances sur les **méthodes de production** et les aspects qualitatifs de ce champignon.

Vous observerez ensuite une séance de **cavage**, recherche des truffes par un des chiens du Domaine. Notre équipe vous réservera une **surprise gustative** en fin de visite pour clôturer ce voyage en beauté !



le vin

ACTIVITÉ 3

Le Domaine viticole vous sera présenté par notre directeur d'exploitation. Oenologue de formation et passionné, avant tout par la **transmission des savoirs**, par l'**innovation** et l'**expérimentation**, il vous fera découvrir le Domaine viticole de l'établissement.

Il vous permettra d'acquérir les savoirs fondamentaux afin de mieux comprendre le **cheminement "de la vigne au verre"**. Vous visiterez le chai et découvrirez les différents espaces dédiés à la fabrication du vin.

Pour les **amateurs en quête de savoir**, il saura vous apporter les connaissances plus techniques qui viendront nourrir votre appétit de connaissances.

La dernière partie de votre visite sera dédiée à la **découvertes des vins** et au **plaisir des papilles**. Vous dégusterez les vins du Domaine.

Enfin, si vous souhaitez compléter cette visite en consacrant un peu de temps à l'Histoire, vous pourrez visiter notre **Chapelle datée du XVIème siècle**, située à proximité de notre cave.

