



Téléchargez la brochure

Galerie photos

Bienvenue

Situation & Accès

Chambres & Suites

Restaurant & Bars

Séminaires & Evénements

SPA & Détente

Tourisme

Bienvenue

CHÂTEAU - HÔTEL***** AU COEUR DE LA BOURGOGNE

La douceur de vivre au cœur
d'une nature préservée & généreuse

Le Château de Vault de Lugny est fermé
Réouverture le 29 Mars 2014

Château hôtel de Luxe 5 Etoiles
depuis 1986

- 14 chambres
- 1 suite familiale
- garage privatif sécurisé 24h/24h
- restaurant gastronomique
- bar avec cheminée
- piscine intérieure chauffée à 30°, jacuzzi
- parc privatif de 40 hectares
- ferme avec un poulailler
- jardin potager de 8.000 m



[Cliquez ici pour découvrir le reportage sur la chaîne de tv Men's up](#)

PRESTATIONS & SERVICES

NATURE DETENTE SERENITE

- Parc de 40 hectares de verdure
- Jardin potager et verger
- Rivière à truites de 1ère catégorie
- Court de tennis
- Location de VTT avec cartes détaillées
- Vol en montgolfière
- Pétanque, Croquet
- Randonnées pédestres avec cartes détaillées
- Circuits culturels détaillés
- Dégustations à Chablis et en Côte d'Or
- Piste de jogging
- Equitation et poney club
- Rafting et canoë kayak à proximité
- Quad
- Accrobranche dans la forêt des Châtelaines



ACTUALITÉS & OFFRES DU MOMENT



Le Château de Vault de Lugny sera présent aux côtés des viticulteurs Bourguignons à Tapei, Beijing, Shanghai et Honk Kong en Novembre et Décembre 2013

[Pour nos amis Chinois, cliquez ici pour lire les commentaires de notre aimable cliente Chinoise qui connait bien notre Hotel](#)

Marché aux truffes de Bourgogne
le 2 Novembre 2013 à Noyers



La presse Russe nous fait honneur ce weekend

Arbre remarquable

Nous avons l'honneur et le privilège de posséder dans le parc du Château ce platane âgé de 350 - 400 Ans, haut de 42 mètres qui s'est vu attribué le label "arbre remarquable" par l'association [A.R.B.R.E.S.](#)

Petits plaisir

- A partir de 3 nuits : Accueil Vip Champagne, macarons maison et roses
- A partir de 4 nuits : Surclassement dans une chambre de catégorie supérieure

Michel Houellebecq est venu goûter la dernière version du plat que nous avons crée pour lui

"Le pressé de Homard"

