

Vos activités à la propriété 2021



— • Découvrez autrement le Pessac-Léognan et les Graves • —



OFFICE DE TOURISME DE MONTESQUIEU



www.tourisme-montesquieu.com

Bienvenue dans le _____

& Pessac-Léognan les Graves

le berceau des vignobles de Bordeaux

À 20 minutes du centre de Bordeaux et à 40 minutes du Bassin d'Arcachon plongez au cœur du plus prestigieux vignoble du monde. Qu'ils soient Crus Classés ou de propriétés plus modestes, les viticulteurs vous accueillent pour des visites, dégustations et activités originales. Prenez plaisir à parcourir notre livret et partez à la rencontre de ceux qui font le vin de Bordeaux.

Welcome to Pessac-Léognan and Graves, the birthplace of Bordeaux vineyards. Take a trip into the heart of the world's most prestigious wine region, just 20 minutes from the center of Bordeaux and 40 minutes from the Bassin d'Arcachon. "Cru Classé" or more modest properties winemakers will be pleased to welcome you for visits, tastings or unique activities. Enjoy reading our booklet, go out and meet the people who make Bordeaux wine.

Bienvenidos a Pessac-Léognan y Graves, la cuna de los viñedos de Burdeos. A 20 minutos del centro de Burdeos y a 40 minutos de la cuenca de Arcachon, sumérgete en el corazón de los más prestigiosos viñedos del mundo. Ya sean de Crus Classés o de propiedades más modestas, los viticultores le dan la bienvenida para visitas, degustaciones y actividades originales. Toma placer hojear nuestro folleto y conocer a la gente que hace el vino de Burdeos.



Organisez votre visite

Organize your visit / Organice su visita

Les visites et dégustations / Tours and tastings / Visitas y catas



PRENEZ RENDEZ-VOUS

Les conseillères en séjour de l'Office de Tourisme de Montesquieu vous aident à fixer un rendez-vous au Château.

The tourist advisors at the Tourist Office of Montesquieu will help you to make an appointment at the winery.

Los asesores de la Oficina de Turismo de Montesquieu le ayudarán a concertar una cita en el castillo.



SANS RENDEZ-VOUS

Retrouvez notre agenda des visites de vignobles sans rendez-vous sur notre site Internet :

You'll need our schedule of opening times when booking is not required? To find it, visit our website:

Pueden encontrar nuestro calendario de visitas a los viñedos sin cita visitando nuestra página web :

www.tourisme-montesquieu.com

Créons ensemble
les visites inoubliables
de demain...

Flashez ce QR pour participer à l'enquête oenotouristique qui permettra aux domaines viticoles d'innover dans leurs visites sur des thématiques qui vous tiennent à cœur ! Dans un premier temps, seules vos coordonnées seront demandées.



Les activités / Activities / Actividades

Il y a tellement plus à découvrir dans les Châteaux viticoles que les simples visites et dégustations.

Come and discover so much more than tours and tasting in the Châteaux.

Hay mucho más a descubrir en los castillos de vino que las simples visitas y catas.

SOMMAIRE

Page 4

Des visites thématiques qui sortent des sentiers battus.

Thematic tours and tastings to get off the beaten tracks / Visitas temáticas e insólitas.

Page 13

Vin et gastronomie.

Wine and gastronomy / Vino y gastronomía.

Page 30

Vis ma vie de vigneron.

Discover the winemaker's life / Vivo mi vida como vinatero.

Page 35

Autour de la vigne.

About vine / Alrededor de la viña.

Page 39

Initiation à la dégustation.

Introduction to tasting / Iniciación a la cata.

Visites thématiques hors des sentiers battus

THEMATIC TOURS AND TASTINGS TO GET OFF THE BEATEN TRACKS

VISITAS TEMÁTICAS E INSÓLITAS



LES CRUS CLASSÉS DE GRAVES

A.O.P Pessac-Léognan

Château BOUSCAUT (Cadaujac)

 + 33 (0)5 57 83 12 20



Valse à trois temps / *Three-beat waltz* / *Vals en tres tiempos*



 1h30

 45 €/pers. - Min. 6 pers. Max. 10 pers.

Visite de la propriété. Puis dégustation de trois grands millésimes de Château Bouscaut rouge sur trois décennies : 1995/2005/2015.

Visit of the property. Then tasting of three great vintages of Château Bouscaut red of three decades: 1995/2005/2015.

Una visita de la propiedad. Cata de tres grandes cosechas de vino tinto de Château Bouscaut de tres décadas: 1995/2005/2015.

Château CARBONNIEUX (Léognan)

 + 33 (0)5 57 96 56 20



Un Blanc de Légende / *A White of Legend* / *Un blanco de leyenda*



 1h00 - Avec rendez-vous / *On appointment* / *Con cita*

 15 €/pers. (Gratuit / *free* / *gratis* / -18 ans / *years* / *años*)

Une visite exclusivement tournée sur l'élaboration de nos vins blancs.

Le vin blanc du Château Carbonnieux a traversé les siècles et les mers jusqu'à devenir une véritable légende... Visite tournée vers l'histoire puis l'élaboration et la dégustation de deux blancs du château. Dégustation et découverte d'arômes autour des vins blancs du château.

A visit exclusively focused on the elaboration of our white wines. A visit focused on the history then the elaboration and tasting of two white wines of the castle.

Una visita centrada exclusivamente sobre la elaboración de nuestros vinos blancos y sobre la historia y luego la elaboración y cata de dos vinos blancos del castillo.

Du lundi au vendredi ainsi que tous les samedis matins de mai à octobre.

Monday to Friday and every Saturday morning from May to October.

De lunes a viernes y todos los sábados por la mañana de mayo a octubre.

Visite prestige / *Prestigious visit* / *Una visita de prestigio*



 1h30 / Avec rendez-vous / *On appointment* / *Con cita*

 20 €/pers.

Une visite plus technique sur un thème choisi selon le niveau du groupe.

Dégustation de 3 vins Grands Crus Classés accompagnés d'une planche à partager.

A more technical visit on a theme chosen according to the level of the group. Tasting of 3 Grands Crus Classés wines accompanied by a sharing food board.

Una visita más técnica sobre un tema elegido según el nivel del grupo.

Cata de 3 vinos Grands Crus Classés acompañados de comida.

Visite 9h30 - 11h00 - 14h30 - 16h00. Du lundi au vendredi ainsi que tous les samedis matins de mai à octobre.

Tour at 09.30am, 11am, 02.30pm and 04pm. From Monday to Friday and Saturday morning from May to October.

Visita a 09:30, 11:00, 14:30 y a 16:00. De lunes a viernes y los sábados por la mañana de mayo a octubre.

Château LATOUR-MARTILLAC (Martillac)  + 33 (0)5 57 97 71 11  

Visite Prestige / *Prestigious visit / Una visita de prestigio*



-  2h00 - Réserveation 48h à l'avance / *Reservation 48h in advance / Reserva con 48h de antelación*
-  80 €/pers. Min. 4 pers. Max. 8 pers.

Partez à la découverte des blancs à travers la visite en estafette de Gratte Cap, une parcelle de vignes blanches datant de 1884, authentique conservatoire du patrimoine historique et génétique du domaine. La visite se clôturera dans les chais par une dégustation du Cru Classé en rouge et se poursuivra par une dégustation surprenante entre les vins blancs du Château LatourMartillac et le caviar d'Aquitaine. Initiez-vous à l'alliance surprenante et raffinée des vins blancs du Château Latour-Martillac et des deux prestigieux caviars de la Maison CAVIAR DE FRANCE.

Discover the white wines through a tour of Gratte Cap, a parcel of white vines dating back to 1884, an authentic conservatory of the estate's historical and genetic heritage. The visit will end in the cellars with a tasting of the red Cru Classé and will continue with a surprising tasting between the white wines of Château Latour-Martillac and the Aquitaine caviar. Initiate yourself to the surprising and refined combination of the white wines of Château Latour-Martillac and the two prestigious caviars of the House of CAVIAR DE FRANCE.

Descubra los vinos blancos a través de un recorrido por Gratte Cap, una parcela de vides blancas que data de 1884, un auténtico conservatorio del patrimonio histórico y genético de la finca. La visita finalizará en las bodegas con una degustación de los tintos Cru Classé y continuará con una sorprendente cata entre los vinos blancos de Château Latour-Martillac y el caviar de Aquitania.

Visite privative / *Private visit / Visita privada*

Raconte-moi Latour-Martillac / *Tell me about Latour-Martillac! / ¡Háblame de Latour-Martillac!*



-  1h00 - Réserveation 24h à l'avance / *Reservation 24h in advance / Reserva con 24h de antelación*
-  15 €/pers. (Gratuit / *free / gratis* -10 ans / *years / años*) - Min. 2 pers. Max. 8 pers.

« A l'aide d'un livret-jeux à compléter tout au long de la visite, parents et enfants découvriront, de manière originale et ludique, l'univers du vin et de la vigne, ainsi que l'histoire du Château Latour-Martillac. » Dégustation de 2 vins : 1 millésime du Grand Cru Classé en Rouge + second vin en blanc. Dégustation de jus de fruits pour les enfants.

"With the help of a game book to be completed throughout the visit, parents and children will discover, in an original and funny way, the world of wine and vines, as well as the history of Château Latour-Martillac." Tasting of 2 wines: 1 vintage of the Grand Cru Classé in red + second wine in white. Fruit juice tasting for children.

"Con la ayuda de un libro de juegos que se completará a lo largo de la visita, los padres y los niños descubrirán, de forma original y divertida, el mundo del vino y de la vid, así como la historia del Château Latour-Martillac." Degustación de 2 vinos: 1 cosecha del Grand Cru Classé en tinto + 1 vino en blanco. Degustación de zumo de frutas para niños.

Visite privative / *Private visit / Visita privada*



Château PAPE CLÉMENT (Pessac)

 + 33 (0)5 57 26 38 38



L'Éveil des sens / 5 senses tour / El Despertar de los Sentidos



-  2h00 - Sur rendez-vous / On appointment / Con cita
-  49 €/pers.
-10% pour les étudiants / For students / Para los estudiantes
Gratuit pour les enfants / Free for children / Gratis para los niños

Visite ludique et sensorielle du domaine, du cuvier et des chais.
Dégustation de mono cépages, dégustation à l'aveugle et dégustation sonore.



Stir up your senses during an new journey in the exceptional place. Come for a unique, initiatory and playful getaway in Bordeaux, and discover the wine differently and as nowhere else!

Una visita lúdica y sensorial de la propiedad, la sala de cubas y las bodegas. Degustación de variedades de uva, degustación a ciegas y degustación de sonido.

Du lundi au samedi / From Monday to Saturday / De lunes a sábado

La visite 2.0 / Visit 2.0 / Visita 2.0



-  1h00 à 2h00
-  15€/pers.
Gratuit pour les enfants / Free for children / Gratis para los niños
Min. 1 / Max. 10 pers.

Partez à la découverte des 7 siècles d'histoire d'un Grand Crus Classé mythique des Graves équipé d'une tablette numérique.

Vous dégusterez à la suite de votre visite un verre de Château Pape Clément rouge.



Discover the 7 centuries of history of a mythical Grand Crus Classé of the Graves with a digital tablet.

After your visit, you will taste a glass of red Château Pape Clément.

Descubra los 7 siglos de historia de un mítico Grand Crus Classé de los Graves con una tableta digital. Tras la visita, degustará una copa de Château Pape Clément tinto.

Le Quatuor / The Quartet / El Cuarteto



-  2h00 - Sur réservation, matin pour l'après-midi / On reservation, morning for the afternoon / En la reserva, por la mañana para la tarde
-  99 €/pers. (Groupe / Group / Grupo : 95 €/pers.)
-10% pour les étudiants / For students / Para los estudiantes
Gratuit pour les enfants / Free for children / Gratis para los niños - Min. 1 - Max. 15 pers.

Visite privative du domaine, du cuvier et des chais. Découvrez l'identité de nos terroirs exceptionnels lors d'une dégustation des quatre Grands Crus Classés de Bernard Magrez.

Private visit of the estate, the vat room and the wine storehouses. Discover the identity of our exceptional terroirs during a tasting of Bernard Magrez's four Grands Crus Classés.



Visita privada de la finca, la sala de cubas y las bodegas. Descubra la identidad de nuestros excepcionales terruños durante una degustación de los cuatro Grands Crus Classés de Bernard Magrez.

Du lundi au samedi / From Monday to Saturday / De lunes a sábado



Secret d'une icône / Secret of an Icone / El secreto de un icono



-  2h00 - Sur rendez-vous / On appointment / Con cita
-  195 €/pers. (Groupe / Group / Grupo : 185 €/pers.)
-10% pour les étudiants / For students / Para los estudiantes
Gratuit pour les enfants / Free for children / Gratis para los niños.

Une verticale de 6 millésimes d'un Cru Classé Bernard Magrez.

Dégustation privée commentée par un sommelier.


Sujet abordé : l'effet millésime, l'identité d'un terroir, les cépages, le type de vinification.

A vertical of 6 vintages of a Bernard Magrez Cru Classé. Private tasting with commentary by a sommelier. Topics covered: the vintage effect, the identity of a terroir, grape varieties, types of winemaking.

Una vertical de 6 cosechas de un Cru Classé Bernard Magrez. Degustación privada con comentario de un sumiller. Temas tratados: el efecto de la vendimia, la identidad de un terroir, las variedades de uva, el tipo de elaboración del vino.

Du lundi au samedi / From Monday to Saturday / De lunes a sábado



Château SMITH HAUT LAFITTE (Martillac)

 + 33 (0)5 57 83 11 22



Atelier « Le meilleur des deux rives » / Workshop "The best of both shores" / Taller "Lo mejor de ambos mundos"



-  1h30 / Sur réservation / On appointment / Con cita
-  Forfait de 520 € - Max. 12 pers.

Quelques trésors du bordelais, aux profils intenses et complexes vous seront présentés lors de cette dégustation de connaisseurs. De Pomerol à Pessac-Léognan, un tour d'horizon de deux Grands terroirs de la rive droite à la rive gauche vous est proposée. Visite privée de 1h30 jusqu'à 12 personnes suivie d'une dégustation de quatre millésimes d'exception. Dégustation de trois vins dont deux Crus Classés Château Smith Haut Lafitte.

Some of the treasures of Bordeaux, with intense and complex profiles, will be presented to you during this tasting for connoisseurs. From Pomerol to Pessac-Léognan, a tour of two great terroirs from the right bank to the left bank is offered. Private visit of 1h30 for up to 12 people followed by a tasting of four exceptional vintages. Tasting of three wines including two Crus Classés Château Smith Haut Lafitte.

Algunos de los tesoros de la región de Burdeos, con perfiles intensos y complejos, le serán presentados durante esta cata para entendidos. De Pomerol a Pessac-Léognan, se ofrece un recorrido por dos grandes terroirs de la orilla derecha a la izquierda. Visita privada de 1h30 para un máximo de 12 personas seguida de una degustación de cuatro añadas excepcionales. Degustación de tres vinos, incluidos dos Crus Classés Château Smith Haut Lafitte.

A.O.P PESSAC-LÉOGNAN

Château LES CARMES HAUT BRION (Bordeaux)  + 33 (0)7 77 38 10 77 

Visite-dégustation verticale exceptionnelle / *Exceptional vertical tasting visit* / *Excepcional visita de cata verticala*



 Sur rendez-vous / *On appointment* / *Con cita*

 Forfait 750 € (< 6 pers.) / 125 €/pers. (> 7 pers.)
Max. 10 pers.

Dégustation commentée de quatre millésimes du Grand Vin des Carmes Haut-Brion et d'un millésime du C des Carmes Haut-Brion dans la salle de dégustation désignée par Philippe Starck, avec vue privilégiée sur le cuvier.

Commented tasting of four vintages of the Grand Vin des Carmes Haut-Brion and one vintage of the C des Carmes Haut-Brion in the tasting room designated by Philippe Starck, with a privileged view on the vat room.

Cata comentada de cuatro cosechas del Grand Vin des Carmes Haut-Brion y una cosecha del C des Carmes Haut-Brion en la sala de cata designada por Philippe Starck, con una vista privilegiada de la sala de barricas.

Du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h
Monday to Saturday from 9.30 to 12.30 and from 2.00 pm to 6.00 pm.
De lunes a sábado de 9.30 a 12.30 y de 14.00 a 18.00.

Château LA LOUVIÈRE (Léognan)


 + 33 (0)5 56 64 75 87



Visite « Plaisir du Vin » / *The "Pleasure of Wine" Visit* /
La visita "El placer del vino"



 1h15 - Sur rendez-vous / *On appointment* / *Con cita*

 15 €/pers. - Max. 20 pers.
À partir de 12 ans / *From 12 years* / *Desde los 12 años*


Venez à la rencontre d'une équipe passionnée qui vous contera l'histoire des vins de Bordeaux par une visite commentée de nos chais. S'ensuivra une dégustation de 4 vins (2 blancs & 2 rouges). Vous aurez la possibilité d'acheter sur place l'ensemble des vins de la gamme des Vignobles André Lurton.

A passionate team will tell you the history of Bordeaux wines through a guided tour of our cellars. This will be followed by a tasting of 4 wines (2 whites & 2 reds).

Un equipo de apasionados le contará la historia de los vinos de Burdeos a través de una visita guiada a nuestras bodegas. Esto será seguido por una degustación de 4 vinos (2 blancos y 2 tintos).

Disponible toute l'année / *Available all year long* / *Disponible todo el año*


Château DE ROUILLAC (Canéjan)

 + 33 (0)5 57 12 84 63



Dégustation “Dadaïque” / “*Dada de Rouillac*” Tasting /
“*Dada de Rouillac*” cata



 0h20/0h30 - Sur rendez-vous / *On appointment / Con cita*


 15 €/pers. Min. 6 pers.

Dégustez le fameux Dada de Rouillac dans les superbes écuries de la propriété au beau milieu des chevaux de sport.

Taste our famous white wine “Le Dada de Rouillac” in the beautiful stables right in the middle of the jumping horses.

Deguste el famoso Dadá de Rouillac en los magníficos establos de la propiedad en medio de los caballos de deporte.



Les ATELIERS au CHÂTEAU (Cadaujac) (i) + 33 (0)6 45 22 28 27 

La dégustation avec les enfants / *Wine tasting course with your children /*
Cata con los niños



 2h00 - Sur réservation le matin pour l'après-midi / *On appointment morning for the afternoon /*
Con cita por la mañana para la tarde

 59 €/pers. - 19 €/ enfant *child / niño* (à partir de 5 ans) /
Gratuit pour les petits / *Free for children / Gratis para los niños*

Dans l'univers charmant du Château Bardins, un moment de partage entre parents et enfants autour d'une animation originale et interactive de reconnaissance d'odeurs, de saveurs et d'arômes suivie d'un jeu de piste gourmand dans les vignes, d'une initiation à la dégustation des vins blancs et rouges pour les adultes. Dégustation des vins du Château Bardins et de jus de fruits maison pour terminer la visite.

In the world of Château Bardins, you can share an original experience with your children discovering and recognizing different smells, tastes and flavours with these following activities: a treasure hunt in the vineyards; an introduction to wine tasting of red and white wine (for adults); and, a tasting of Château Bardins' wines and homemade juices will complete your visit!

En el encantador universo de Château Bardins, un momento de intercambio entre padres e hijos en torno a una animación original e interactiva de reconocimiento de olores, sabores y aromas, seguido de una búsqueda del tesoro gastronómico en los viñedos y una iniciación a la cata de vinos blancos y tintos (para adultos). Degustación de vinos del Château Bardins y zumos de fruta caseros para terminar la visita.

Du lundi au samedi / *From Monday to Saturday / De lunes a sábado*

Dégustations entre étudiants / *Tastings between students /*
Degustaciones entre estudiantes



 1h30 - Sur rendez-vous / *On appointment / Con cita*  15 €/pers.

Soirées joyeuses et interactives autour d'un thème (les vins effervescents, le cabernet-sauvignon, les différents types de vins blancs...) ou d'une région (les vins du Languedoc-Roussillon, les AOC du val de Loire...) à partager entre étudiants. Et pour mieux « comprendre le vin », le vignoble et les chais du Château Bardins sont un formidable outil pédagogique ! Ambiance sympa et participative, casse-croûte en fin de séance apporté par tous !

Joyful and interactive evenings between students around a theme or a region. And to better "understand wine", the vineyard and the cellars of Château Bardins are a great educational tool! Friendly and participative atmosphere, snacking at the end of the session brought by all!

Tardes alegrías e interactivas entre los estudiantes sobre un tema o una región. Y para "entender mejor el vino", el viñedo y las bodegas de Château Bardins son una gran espacio educativo. ¡Ambiente amigable y participativo, aperitivo al final de la sesión traído por todos!

Château LÉOGNAN (Léognan)

 + 33 (0)5 56 64 14 96  

Challenge Œnologique / Wine challenge / Desafío enológico _____



 2h00 - Réserveation 48h à l'avance / Reservation 48h in advance / Reserva con 48h de antelación

€ 29 €/pers. (de 4 à 10 pers) 27 €/pers. (de 10 à 20 pers.) 25 €/pers. (de 20 à 25 pers.)
Max. 25 pers.

Pour ce Challenge, créez vos équipes et affrontez-vous à travers un parcours parsemé d'énigmes et de questions retraçant l'Histoire du Château Léognan. L'objectif : retrouver la combinaison du coffre du Château qui contient le fruit de l'inspiration des propriétaires. Si vous parvenez à ouvrir le coffre, vous serez invités à déguster les vins de notre propriété. Sous réserve de conditions météo favorables.

For this Challenge, create your teams and face one another through a course strewn with riddles and questions retracing the History of Château Léognan. If you win, you will be invited to taste the wines of our estate. Subject to favourable weather conditions.

Para este desafío, cree sus equipos y enfréntense a través de un recorrido sembrado de enigmas y preguntas sobre la historia del Château Léognan. Si pasas el desafío, serás invitado a degustar los vinos de nuestra finca. Sujeto a condiciones climáticas favorables

Du lundi au samedi / From Monday to Saturday / De lunes a sabado






Vin et gastronomie

WINE AND GASTRONOMY / VINO Y GASTRONOMÍA

LES CRUS CLASSÉS DE GRAVES

A.O.P Pessac-Léognan


Château BOUSCAUT (Cadaujac)

 + 33 (0)5 57 83 12 20

Accords vins & fromages / *Wine & Cheese matching* /
Acuerdos vinos y quesos



 1h30 - Réservation 48h à l'avance / *Reservation 48h in advance* / *Reserva con 48h de antelación*

 25 €/pers. Min. 2 pers. - Max. 15 pers.

Visite de la propriété et dégustation de deux millésimes de Château Bouscaut rouge ou deux millésimes de Château Bouscaut blanc ou encore d'un blanc et d'un rouge avec des fromages affinés sélectionnés pour chaque vin selon ses caractéristiques gustatives.

Visit the property before tasting two Château Bouscaut reds or two Château Bouscaut whites or a white and a red wine with cheeses specially chosen to match each wine and each vintage.

Visita de la propiedad y degustación de dos cosechas del Château Bouscaut tintos o dos cosechas de Château Bouscaut blancos o un blanco y un tinto con quesos maduros seleccionados para cada vino según sus características gustativas.

Château BOUSCAUT (Cadaujac)

 + 33 (0)5 57 83 12 20

Accords mets & vins / *Wine and Food pairing* / *Acuerdos vinos y comida*



 1h30

 25 €/pers. Min. 2 pers. Max. 15 pers.

Visite de la propriété. Puis dégustez les terrines élaborées spécialement par le Chef Aurélien Crosato pour accompagner nos grands vins blanc et rouge.

A visit of the property and a tasting of two Château Bouscaut wines – red and white – each one matched to a specially created dish served in jar – very in at the moment! A delicious association of flavours created by the chef Aurélien Crosato..

Visita de la propiedad. Luego deguste las terrinas especialmente preparadas por el Chef Aurélien Crosato para acompañar nuestros grandes vinos blancos y tintos.

Grands Crus, Vins et Chocolats / *Grands Crus, Wines and Chocolates* / *Vinos, Grands Crus y chocolates*



 1h30 - Réservation 48h à l'avance / *Reservation 48h in advance* / *Reserva con 48h de antelación*

 35 €/pers. Min. 2 pers. Max. 15 pers.


Après une découverte des chais et du vignoble, nous vous invitons à une dégustation de chocolats raffinés élaborés par la célèbre chocolatière bordelaise Hasnâa, sélectionnés pour accompagner et magnifier notre grand vin rouge Château Bouscaut 2015 et notre Grand vin blanc Château Bouscaut 2014.

After a discovery of the winery and the vineyard, we invite you to a tasting of refined chocolates elaborated by the famous Bordeaux chocolate maker Hasnâa, selected to magnify our great red wine Château Bouscaut 2015 and our great white wine Château Bouscaut 2014.

Después de descubrir la bodega y el viñedo, le invitamos a una degustación de refinados chocolates elaborados por el famoso chocolatero bordelés Hasnâa, seleccionados para acompañar y magnificar nuestro gran vino tinto Château Bouscaut 2015 y nuestro gran vino blanco Château Bouscaut 2014.



Château CARBONNIEUX (Léognan)


 + 33 (0)5 57 96 56 20



Alliance Vins et Fromages / *Wine and Cheese Workshop* /
Alianza de Vino y Queso



 1h30 - Sur rendez-vous / *On appointment / Con cita*

 22 €/pers - Max. 12 pers. Règlement au moins 48h à l'avance / *Payment at least 48hours in advance / Pago al menos con 48 horas de antelación.*

Atelier en association avec la fromagerie de Léognan. Rendez-vous pour une visite de la propriété suivi d'un atelier ludique et pédagogique pour apprendre à choisir le vin idéal selon le type de fromage. Les participants se laissent surprendre et guider par un fromager affineur ainsi qu'un responsable du Château. L'atelier comprend la dégustation de 5 fromages et 3 vins.

A fun, educational workshop to learn how to choose the ideal wine for each type of cheese (goat, cow, blue, etc.). Sitting round a table, participants are surprised and guided by two lovers of good taste: Thierry Lafitte, cheese-maker and maturer, and Philibert Perrin, the owner of Château Carbonnieux.

Un taller divertido y educativo para aprender a elegir el vino ideal para cada tipo de queso (de cabra, vaca, azul, etc.). Alrededor de una mesa, los participantes son sorprendidos y guiados por dos apasionados del buen gusto: Thierry Lafitte, quesero y madurador, y Philibert Perrin, propietario del Château Carbonnieux.

Tous les derniers samedis du mois / *Every month, last Saturday / Cada último sábado del mes.*

Château HAUT-BAILLY (Léognan)

 + 33 (0)5 56 64 75 11



Visite du collectionneur / *Visit for collectors / Visita para los coleccionistas*



 1h30 - Sur rendez-vous / *On appointment / Con cita*

 80 €/pers

Une visite privée approfondie avec une dégustation de trois vins de Haut Bailly dont deux millésimes de notre cru classé, accompagnée d'une ardoise gourmande (fromages affinés, chocolats, fruits secs).

An in-depth private visit with a tasting of three Haut Bailly wines, including two vintages of our classified growth, accompanied by a gourmet menu (mature cheeses, chocolates, dried fruits).


Una visita privada en profundidad con degustación de tres vinos Haut Bailly, incluyendo dos añadas de nuestro crecimiento clasificado, acompañada de un menú gourmet (quesos madurados, chocolates, frutos secos).

Du lundi au vendredi de 9h00 à 16h30

From Monday to Friday from 9.00am to 4.30pm

De lunes a viernes de 09:00 a 16:30

Château HAUT-BAILLY (Léognan)

 + 33 (0)5 56 64 75 11



Rendez-vous au château / *Rendez-vous at the winery / Cita a la bodega* –



 1h30 - Sur rendez-vous / *On appointment / Con cita*

 110 €/pers.

Une visite privée approfondie avec une dégustation de cinq vins de Haut Bailly dont deux millésimes de notre cru classé, accompagnée d'une ardoise gourmande (fromages affinés, chocolats, fruits secs).

An in-depth private visit with a tasting of five Haut Bailly wines, including two vintages of our classified growth, accompanied by a gourmet menu (mature cheeses, chocolates, dried fruits).

Una visita privada en profundidad con degustación de cinco vinos Haut Bailly, incluyendo dos añadas de nuestro crecimiento clasificado, acompañada de un menú gourmet (quesos madurados, chocolates, frutos secos).

Du lundi au vendredi de 9h00 à 16h30 / *From Monday to Friday from 9.00am to 4.30pm / De lunes a viernes de 09:00 a 16:30*

Visite gourmande / *Gourmet visit / Visita golosa*



 1h15 - Sur rendez-vous / *On appointment / Con cita*

 60 €/pers. - 7 pers. : 50 €

Une visite privée avec présentation du vignoble de Bordeaux et historique de la propriété, un passage dans les vignes et les chais et une dégustation de deux vins de Haut Bailly, accompagnée d'une ardoise gourmande (fromages affinés, chocolats, fruits secs).

A private visit with a presentation of the Bordeaux vineyard and the history of the estate, a tour of the vineyards and the cellars and a tasting of two Haut Bailly wines, accompanied by a gourmet menu (mature cheeses, chocolates, dried fruit).

Una visita privada con una presentación del viñedo bordelés y de la historia de la finca, un recorrido por los viñedos y las bodegas y una degustación de dos vinos Haut Bailly, acompañada de un menú gastronómico (quesos curados, chocolates, frutos secos).

Du lundi au vendredi de 9h00 à 16h30 / *From Monday to Friday from 9.00am to 4.30pm / De lunes a viernes de 09:00 a 16:30*

L'Atelier cuisine / *Cooking class / Clase de cocina*



 2h30 - Sur rendez-vous / *On appointment / Con cita*


 120 €/pers. - Min. 4 pers. Max. 8 pers.

Notre atelier culinaire vous propose de parfaire vos connaissances en gastronomie en reproduisant des recettes traditionnelles, comme les gougères bourguignonnes ou les canelés bordelais. L'atelier débute par le cours de cuisine, puis est suivi par une visite de la propriété et se termine par la dégustation de vos préparations accompagnée d'un verre de vin du Château Haut-Bailly.

Château Haut Bailly offers visitors the opportunity to improve their cooking skills by making traditional French recipes, such as gougères bourguignonnes or canelés bordelais.

El Château Haut Bailly ofrece a los visitantes la oportunidad de mejorar sus habilidades culinarias elaborando recetas francesas tradicionales como las gougères bourguignonnes o los canelés bordelais.

Château HAUT-BAILLY (Léognan)


 + 33 (0)5 56 64 75 11



La table privée / *Private Diner* / *Cena privada*



 2h00 à 3h00 - Sur rendez-vous / *On appointment* / *Con cita*


 Déjeuner : 130 à 150€/pers. Dîner : 160€/pers.
Min. 4 Max. 15 pers.

La Table Privée de Haut-Bailly est une référence à Bordeaux en termes d'accords mets et vins. Dans la salle à manger du château, dégustez un menu conçu par le chef Jean-Charles Poinot à partir de produits de saison sélectionnés auprès de producteurs locaux. L'intimité des lieux (4 à 15 couverts), l'attention particulière accordée à chaque détail et l'accueil chaleureux contribuent à faire de ces repas une expérience personnalisée et unique, incomparable.

Opening its doors for guests, the Chateau offers an exquisite pairing of fine wines and the seasonal cuisine of Haut-Bailly's Chef. DuréeThe Chef's four-course menu is designed around regional and seasonal products based on daily market produce. Includes a visit of the property and an aperitif with Champagne.

Abriendo sus puertas a los visitantes, el castillo es el escenario para un exquisito maridaje de vinos finos y la cocina de temporada del Chef de Haut-Bailly. El menú de cuatro platos del Chef está pensado en torno a productos regionales y de temporada y de los productos del mercado diario. Incluye además una visita de la propiedad y un aperitivo con champán.

Château LATOUR-MARTILLAC (Martillac)

 + 33 (0)5 57 97 71 11



Expérience / *Experience* / *Experiencia*



 2h00 - Réservation 24h à l'avance / *Reservation 24h in advance* / *Reserva con 24h de antelación*

 30 €/pers. - Min. 2 pers. Max. 15 pers.

Après 1h30 de visite, le Château Latour Martillac vous invite à vivre un moment gourmand et convivial avec une dégustation du Cru Classé en blanc et en rouge, accompagnés au choix d'une sélection de fromages affinés ou de chocolats artisanaux. Apprenez à marier le rouge et le blanc du Château Latour-Martillac avec quatre fromages affinés et sélectionnés par le Maître fromager local THIERRY LAFITTE. Découvrez l'accord subtil du Cru Classé en rouge et en blanc et du chocolat CADIOT-BADIE, Maître Chocolatier depuis près de deux siècles, situé aux Allées de Tourny.

After an hour and a half visit, Château Latour Martillac invites you to enjoy a gourmet and convivial moment with a tasting of the Cru Classé in white and red, accompanied by a selection of mature cheeses or artisanal chocolates. Learn how to match the red and white wines of Château Latour-Martillac with four mature cheeses selected by the local Master Cheesemaker THIERRY LAFITTE. Discover the subtle combination of the red and white Cru Classé with CADIOT-BADIE chocolate, Master Chocolatier for nearly two centuries, located in the Allées de Tourny.

Después de una hora y media de visita, el Château Latour Martillac le invita a disfrutar de un momento gastronómico y de convivencia con una degustación del Cru Classé blanco y tinto, acompañada de una selección de quesos curados o chocolates artesanales. Aprenda a maridar los vinos tintos y blancos de Château Latour-Martillac con cuatro quesos maduros seleccionados por el maestro quesero local THIERRY LAFITTE. Descubra la sutil combinación del Cru Classé rojo y blanco y el chocolate CADIOT-BADIE, Maestro Chocolatero desde hace casi dos siglos, situado en las Allées de Tourny.

Visite privative / *Private visit* / *Visita privada*


Château MALARTIC LAGRAVIÈRE (Léognan)  + 33 (0)5 56 64 75 08  

Cépages & Découverte / *Grape Varieties & Discovery /*

Variedades de uva y descubrimiento



 1h30

 40 €/pers. Gratuit pour les enfants / *Free for children / Gratis para los niños*
Min. 2 pers. Max 8 pers.

Dégustation comparative France - Argentine (4 vins). Lors d'un voyage sensoriel franco-argentin, partez à la découverte des cépages et des terroirs des Vignobles Malartic. Vous conclurez cette prestation inédite par une dégustation comparée où vous découvrirez les typicités variétales en blanc et les particularités de nos assemblages bordelais et argentins en rouge.

During a Franco-Argentinean sensory journey, discover grape varieties and terroirs of Malartic Vineyards. This unique service ends with a comparative tasting where you will discover the varietal typicities in white and the particularities of our Bordeaux and Argentinean blends in red.

Durante un viaje sensorial franco-argentino, descubra las variedades de uva y los terroirs de los viñedos de Malartic. Concluirá este prestación única con una degustación comparativa donde descubrirá las tipicidades varietales en blanco y las particularidades de nuestras mezclas bordelesas y argentinas en tinto.

Atelier du Chef / *The chief workshop / Taller del Chef*



 5h00



 180 €/pers. Min. 2 pers. Max. 10 pers.

Cours de cuisine, visite et déjeuner accord mets & vins. Vous serez accueillis au château par notre chef pour un atelier culinaire convivial qui sera l'occasion d'échanges et de conseils. Vous visiterez ensuite le domaine avant de partager un déjeuner autour de plats de saison et de nos vins. Une matinée gourmande pour épicuriens et amoureux du vin !

Cooking class followed by a tasting of the food prepared and some wine from the wineryard.



Clase de cocina seguida de una degustación de la comida preparada y un vino del viñedo.



Château MALARTIC LAGRAVIÈRE (Léognan)  + 33 (0)5 56 64 75 08  

Atelier Fromages / Cheese workshop / Taller de quesos



 1h30  28 €/pers. Gratuit pour les enfants / Free for children / Gratis para los niños
Min. 2 pers. Max. 10 pers.



Après une visite privée de la propriété, dégustez une sélection de 3 vins des Vignobles Malartic en rouge et en blanc en accord avec 3 fromages affinés de la région. Explorez la palette des accords possibles pour sublimer votre plateau de fromages.

After a private tour of the property, taste a selection of 3 wines from the Vignobles Malartic in red and white matching 3 mature cheeses from the region. Explore the range of possible pairings to sublimate your cheese platter.

Después de una visita privada a la propiedad, deguste una selección de 3 vinos de los Vignobles Malartic en tinto y blanco que acompañan a 3 quesos maduros de la región. Explora la gama de posibles combinaciones para sublimar su plato de queso.

Visite Premium "Château" / Castle premium visit / Visita del castillo premium



 1h30  45 €/pers. Gratuit pour les enfants / Free for children / Gratis para los niños
Min. 2 pers. Max 8 pers.



Après une visite complète des chais de Malartic, vous serez reçus dans les salons privés du château pour passer un moment privilégié autour d'accords mets et vins sélectionnés par notre chef. Il vous sera proposé une sélection de bouchées salées accompagnées de 3 vins des Vignobles Malartic afin d'apprécier toute la subtilité de nos grands crus. Un moment unique au cœur de la maison de famille !

After a complete visit of the Malartic cellars, you will be welcomed into the private salons of the castle to spend a privileged moment around food and wine selected by our chef. You will be offered a selection of savoury snacks accompanied by 3 wines from the Malartic Vineyards in order to appreciate all the subtlety of our great vintages.

appreciate all the subtlety of our great vintages.

Después de una completa visita a las bodegas de Malartic, serán recibidos en los salones privados del castillo para pasar un momento privilegiado en torno a los maridajes de comida y vino seleccionados por nuestro Chef. Se le ofrecerá una selección de bocadillos salados acompañados de 3 vinos de los viñedos de Malartic para apreciar toda la sutileza de nuestras grandes cosechas.


Château PAPE CLÉMENT (Pessac)

 + 33 (0)5 57 26 38 38 

L'atelier Le Vin sur Table / The Wine on the Table workshop /
El taller "Vino sobre la mesa"



 2h00 - Sur réservation, matin pour l'après-midi / On reservation, morning for the afternoon /
En la reserva, por la mañana para la tarde

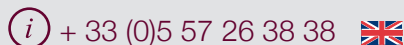
 55 €/pers.
-10% pour les étudiants / For students / Para los estudiantes
Gratuit pour les enfants / Free for children / Gratis para los niños

Comprendre les grandes règles du service du vin, sa conservation, ses accords.

Understand the main rules of wine service, its conservation and its agreements.

Entender las principales reglas del servicio del vino, su conservación, sus acuerdos.

Château PAPE CLÉMENT (Pessac)



Accords Vins et Fromages / *Wine and cheese matching /*
Maridaje de vinos y quesos



2h00 - Réservation 48h à l'avance / *Reservation 48h in advance / Reserva con 48h de antelación*

69 €/pers.
 -10% pour les étudiants / *For students / Para los estudiantes*
 Gratuit pour les enfants / *Free for children / Gratis para los niños*

Cours de dégustation avec découverte des accords entre 8 vins de la gamme Bernard Magrez dont le Pape Clément rouge et 8 fromages de la collection du fromager affineur Pierre Dauchez à Pessac. Parallèle intéressant entre la dégustation d'un vin et d'un fromage.

Tasting class with 8 cheese and wine pairings featuring Bernard Magrez wine including Pape Clément red and a selection of cheeses from Master Cheesemaker Pierre Dauchez in Pessac.

Interesting parallel between tasting wine and cheese. Discovery of textures, feel and flavours related to wine and cheese.

Curso de degustación con descubrimiento de las maridajes entre 8 vinos de la gama Bernard Magrez, entre ellos el tinto Pape Clément, y 8 quesos de la colección del madurador de quesos Pierre Dauchez en Pessac. Interesante paralelismo entre la degustación de un vino y un queso.

Lundi au samedi / *Monday to Saturday / Lunes hasta Sabado*

Accords Vins et Caviars / *Wine and caviar pairing /*
Acuerdos sobre el vino y el caviar



2h00 - Réservation 48h à l'avance / *Reservation 48h in advance / Reserva con 48h de antelación*

99 €/pers.
 -10% pour les étudiants / *For students / Para los estudiantes*
 Gratuit pour les enfants / *Free for children / Gratis para los niños*

Cours de dégustation avec découverte des accords entre 3 vins de la gamme de Bernard Magrez dont le Pape Clément rouge et 3 caviars de la maison Sturia.

Parallèle intéressant entre la dégustation d'un vin et d'un caviar.


Découverte des textures, du toucher, des saveurs liée à l'accord vin et caviar.

After a historical and technical tour of Château Pape Clément, our sommelier will present you with a surprising marriage of Land and Sea, pointing out all the similarities between exceptional caviar and wine, from production to tasting. You will taste three Sturia caviars, matched with an original selection of three Bernard Magrez wines.

Después de un circuito histórico y técnico del Château Pape Clément, nuestro sumiller le presentará un sorprendente maridaje de Tierra y Mar, indicando todas las similitudes entre el caviar excepcional y el vino, desde la producción hasta la degustación. Degustará tres caviars Sturia, combinados con una selección original de tres vinos Bernard Magrez.

Lundi au samedi / *Monday to Saturday / Lunes hasta Sabado*


Château SMITH HAUT LAFITTE (Martillac)

 + 33 (0)5 57 83 11 22

Vers le Paradis / "Road to Paradise" Activity / *Hacia el Paraíso*



 Durée : variable

 42 €/pers (5 pers. et +) - 168 € (Groupe / Group / Grupo: 4 pers. et -)

Les portes d'une cave exceptionnelle s'ouvriront pour vous après la découverte sur mesure du domaine et la dégustation entre autres du premier vin du château en blanc et en rouge.

Following a customised tour of the estate, you will visit the owners' private cellar and taste, between others, the estate's first wine in white and red.


Las puertas de una cava excepcional se abrirán para usted después de que haya descubierto la finca y haya probado, entre otros, el primer vino blanco y tinto del castillo.

Lundi au samedi / Monday to Saturday / *Lunes hasta Sabado*

Master Class / Master Class / *Master Class*



 1h30 - Max. 12 pers.

 Forfait : 680 €/pers.

Derrière chaque vin unique, s'exprime une histoire, un terroir, une époque et traduit les engagements de l'homme envers sa terre. Ce nouvel atelier met en lumière la philosophie du domaine, ses valeurs et sa passion renouvelée au fil des millésimes. Une dégustation verticale exceptionnelle de 6 vins (dont 2 blancs et 4 rouges), concrétisera votre immersion dans l'histoire du Château, en suivant une visite privée à travers nos chais.

Behind each unique wine is a story, a terroir, an era and a man's commitment to his land. This new workshop highlights the philosophy of the estate, its values and its renewed passion over the years.

An exceptional vertical tasting of 6 wines (including 2 whites and 4 reds), will make your immersion in the history of the Château a reality, following a private tour through our wineries.

Detrás de cada vino único hay una historia, un terruño, una época y el compromiso de un hombre con su tierra. Este nuevo taller destaca la filosofía de la finca, sus valores y su renovada pasión a lo largo de los años. Una excepcional cata vertical de 6 vinos (incluyendo 2 blancos y 4 tintos), hará realidad su inmersión en la historia del Château, tras una visita privada por nuestras bodegas.

Les dîners privés / *Private dinners / Cenas privadas*



 Sur réservation / On appointment / Con cita

 190 €/pers - Menus : 77 € ; 94 € ; 123 €
Min. 4 pers. Max. 20 pers.


Notre chef réalise sur place et sur le moment vos repas privés dans notre Salon Georges Smith entièrement réservé à votre événement. Mise à disposition du Salon Georges Smith, 4 plats et vins du Château comprenant au moins un service de Grand Cru Classé. Visite de la propriété et dégustation.

Our chef will prepare your private meals on the spot in our Salon Georges Smith, entirely reserved for your event. The Salon Georges Smith is at your disposal, with 4 courses and wines from the Château, including at least one service of Grand Cru Classé. Visit of the property and wine tasting.

Nuestro chef preparará sus comidas privadas in situ en nuestro Salón Georges Smith, totalmente reservado para su evento. El Salón Georges Smith está a su disposición, con 4 platos y vinos del Château, incluyendo al menos un servicio de Grand Cru Classé. Visita a la propiedad y cata de vinos.

A.O.P PESSAC-LÉOGNAN

Château D'EYRAN (Saint Médard d'Eyrans)

 + 33 (0)5 56 77 54 37



Château d'Eyran gourmand / *Gourmet visit of Château d'Eyran /
Visita golosa de Château d'Eyran*



2h00 à 2h30

Sur rendez-vous / *On appointment / Con cita*



15 €/pers.- Max. 4 pers.

Le Château d'Eyran renferme bien des secrets que nous vous invitons à venir déceler au cours d'une visite privée. Découvrez une histoire familiale unique en son genre, un vignoble réifié certifié Haute Valeur Environnementale, un chai alliant modernité et savoir-faire et une gamme de vins composé de rouges, blancs et rosés en appellation Pessac-Léognan et Bordeaux. Laissez-vous tenter par une dégustation adaptées à vos envies accompagnée d'un planche de fromages et charcuterie à partager. Une pause gourmande et singulière !

Château d'Eyran holds many secrets that we invite you to discover during a private visit. Discover a unique family history, a well thought-out vineyard with High Environmental Value certification, a cellar that combines modernity and know-how and a range of red, white and rosé wines in the Pessac-Léognan and Bordeaux appellations. Let yourself be tempted by a tasting adapted to your desires accompanied by a cheese and charcuterie board to share. A gourmet and unique break!

El Château d'Eyran guarda muchos secretos que le invitamos a descubrir durante una visita privada. Descubra una historia familiar única, un viñedo bien pensado con certificación de Alto Valor Medioambiental, una bodega que combina modernidad y saber hacer y una gama de vinos tintos, blancos y rosados en las denominaciones de Pessac-Léognan y Burdeos. Déjese tentar por una degustación adaptada a sus deseos acompañada de una tabla de quesos y embutidos para compartir. ¡Una escapada gourmet y única!

Château HAUT BERGEY (Léognan)

 + 33 (0)5 56 64 05 22



Repas au château / *Take your meal at the winery /
Comida en la bodega*



1h00 à 2h00

Réservation 48h à l'avance / *Reservation 48h in advance / Reserva con 48h de antelación*



79 €/pers. - 30 €/ enfant / *children / niños < 12 ans*

Min. 8 pers. Max. 40 pers.

Le Château Haut Bergey vous offre la possibilité d'organiser un repas dans la première propriété en Pessac-Léognan certifiée en biodynamie sur l'ensemble de son vignoble. Vous serez au plus proche d'une viticulture engagée et respectueuse des rythmes de la nature. Nous travaillons exclusivement avec des produits frais, de qualité, en circuit court.

Château Haut Bergey offers you the possibility of organising a meal at the first property in Pessac-Léognan to be certified biodynamic throughout its vineyards. You will be as close as possible to a committed viticulture that respects the rhythms of nature. We work exclusively with fresh, quality products, in a short circuit.

El Château Haut Bergey le ofrece la posibilidad de organizar una comida en la primera propiedad de Pessac-Léognan que cuenta con la certificación biodinámica en todos sus viñedos. Estará lo más cerca posible de una viticultura comprometida que respeta los ritmos de la naturaleza. Trabajamos exclusivamente con productos frescos y de calidad, en un circuito corto.

Château HAUT BERGEY (Léognan)

 + 33 (0)5 56 64 05 22



Déjeuner pique-nique sur l'herbe / *Pic-nic on the grass / Pícnic sobre el césped*



-  1h00 à 2h00
Réservation 48h à l'avance / *Reservation 48h in advance / Reserva con 48h de antelación*
-  30 €/pers. - 15 €/ enfant / *children / niños* < 12 ans



Déjeunez dans la première propriété en Pessac-Léognan certifiée en biodynamie sur l'ensemble de son vignoble. Vous serez au plus proche d'une viticulture engagée et respectueuse des rythmes de la nature. Le déjeuner sera servi sur l'herbe, sur une nappe ou autour d'une table, dans le parc privé du château offrant un accès privilégié. Le pavillon d'été sera mis à disposition en cas d'intempéries. Menu travaillé exclusivement avec des produits frais, de qualité, en circuit court. Pour accompagner ce moment, nous mettrons à votre disposition la carte des vins du Château Haut-Bergey, à consommer sur la place ou à emporter.

Lunch at the first property in Pessac-Léognan to be certified biodynamic for its entire vineyard. You will be as close as possible to a committed viticulture that respects the rhythms of nature. Lunch will be served on the grass, on a tablecloth or around a table, in the private park of the château offering privileged access. The summer pavilion will be available in case of bad weather. The menu will be prepared exclusively with fresh, quality products from a short circuit. To accompany this moment, we will provide you with the wine list of Château Haut-Bergey, to be consumed on the spot or to take away.

Almuerzo en la primera propiedad de Pessac-Léognan que ha obtenido la certificación biodinámica para todo su viñedo. Estará lo más cerca posible de una viticultura comprometida que respeta los ritmos de la naturaleza. El almuerzo se servirá sobre la hierba, sobre un mantel o alrededor de una mesa, en el parque privado del castillo que ofrece un acceso privilegiado. El pabellón de verano estará disponible en caso de mal tiempo. El menú se elaborará exclusivamente con productos frescos y de calidad procedentes de un circuito corto. Para acompañar este momento, le proporcionaremos la carta de vinos del Château Haut-Bergey, para consumir in situ o para llevar.

Déjeuner champêtre au château / *Bucolic lunch at the winery / Almuerzo campestre en la bodega*



-  1h00 à 2h00 - Réservation minimum 1 semaine à l'avance /
Reservation 1 week in advance / Reserva con una semana de antelacion
-  79 €/pers. - 30 €/ enfant / *children / niños* < 12 ans

Déjeunez dans la première propriété en Pessac-Léognan certifiée en biodynamie sur l'ensemble de son vignoble. Vous serez au plus proche d'une viticulture engagée et respectueuse des rythmes de la nature. Le déjeuner sera servi dans le parc privé du château offrant un accès privilégié. Le pavillon d'été sera mis à disposition en cas d'intempéries. Menu travaillé exclusivement avec des produits frais, de qualité, en circuit court. Pour accompagner ce moment, nous mettrons à votre disposition la carte des vins du Château Haut-Bergey, à consommer sur la place ou à emporter.

Lunch at the first property in Pessac-Léognan to be certified biodynamic for its entire vineyard. You will be as close as possible to a committed viticulture that respects the rhythms of nature. Lunch will be served in the private park of the château offering privileged access. The summer pavilion will be available in case of bad weather. The menu will be prepared exclusively with fresh, quality products from a short circuit. To accompany this moment, we will provide you with the wine list of Château Haut-Bergey, to be consumed on the spot or to take away.

Almuerzo en la primera propiedad de Pessac-Léognan que ha obtenido la certificación biodinámica para todo su viñedo. Estará cerca de una viticultura comprometida que respeta los ritmos de la naturaleza. El almuerzo se servirá en el parque privado del castillo, con acceso privilegiado. El pabellón de verano estará disponible en caso de mal tiempo. El menú se elaborará exclusivamente con productos frescos y de calidad procedentes de un circuito corto. Para acompañar este momento, le proporcionaremos la carta de vinos del Château Haut-Bergey, para consumir in situ o para llevar.

Château LARRIVET HAUT BRION (Léognan)



+ 33 (0)5 56 64 99 87



Visite «Papilles en folie» spéciale chocolat /
 "Papilles en folie" special visit : chocolate /
 "Papilles en folie" visita especial chocolate



1h00 à 2h00 - Sur réservation le matin pour l'après midi / On reservation, morning for the afternoon /
 En la reserva, por la mañana para la tarde

20 €/pers. - 10 €/pers. (sans dégustation de vin) - 17,50 € / + de 10 pers.
 Min. 2 pers. Max. 5 pers.

Après avoir découvert les secrets de notre créativité effervescente au cours d'une visite de nos chais atypiques et de leurs "œufs" et autres jarres, osez la rencontre choc entre 3 de nos vins et le chocolat Saunion ! Cassez les codes et croquez à belles dents dans la sélection gourmande que nous vous réservons, à l'éveil de votre propre pouvoir gustatif.

After discovering the secrets of our sparkling creativity during a visit to our atypical cellars and their "eggs" and other jars, dare to experience the shocking encounter between 3 of our wines and

Saunion chocolate! Break the codes and take a bite out of the gourmet selection we have in store for you, to awaken your own taste buds.

Después de descubrir los secretos de nuestra espumosa creatividad durante una visita a nuestras atípicas bodegas y a sus "huevos" y otros frascos, ¡atrévase a experimentar el impactante encuentro entre 3 de nuestros vinos y el chocolate Saunion! Rompa los códigos y dé un mordisco a la selección gourmet que tenemos preparada para usted, para despertar sus propias papilas gustativas.

Visite « Papilles en folie » spéciale truffe /
 "Papilles en folie" special visit : truffle /
 "Papilles en folie" visita especial trufa



1h00 à 2h00 - Réservez 48h à l'avance / Reservation 48h in advance / Reserva con 48h de antelación

35€/pers. - Min. 2 pers. Max. 5 pers.

Joyau de nos prestations, cette visite met à l'honneur un produit de la gastronomie française des plus raffinés : la truffe. Importance du terroir, minutie d'exécution, savoir-faire : comme une évidence, vin et truffe partagent de nobles valeurs. Pour les découvrir, nous vous proposerons une visite des chais qui s'achèvera en apothéose par la dégustation de 2 vins en accord avec 2 types de truffes : la promesse de sensations merveilleuses...

The jewel in the crown of our services, this visit honours one of the most refined products of French gastronomy: the truffle. The importance of the terroir, the meticulousness of the execution, the know-how: it is obvious that wine and truffles share noble values. To discover them, we will offer you a visit of the cellars which will end in apotheosis with the tasting of 2 wines in agreement with 2 types of truffles: the promise of marvellous sensations...

La joya de la corona de nuestros servicios, esta visita hace honor a uno de los productos más refinados de la gastronomía francesa: la trufa. La importancia del terruño, la meticulosidad de la ejecución, el saber hacer: es evidente que el vino y la trufa comparten valores nobles. Para descubrirlas, le propondremos una visita a las bodegas que terminará de forma apoteósica con la degustación de 2 vinos de acuerdo con 2 tipos de trufas: la promesa de sensaciones maravillosas...

Château LARRIVET HAUT BRION (Léognan)

 + 33 (0)5 56 64 99 87



Visite «Papilles en folie» spéciale fromages /
 "Papilles en folie" special visit : cheese /
 "Papilles en folie" visita especiala queso



 1h00 à 2h00 - Sur réservation le matin pour l'après midi / On reservation, morning for the afternoon /
 En la reserva, por la mañana para la tarde

 20 €/pers. - 10 €/pers. (sans dégustation de vin) - 17,50 € / + de 10 pers.
 Min. 2 pers. Max. 5 pers.

Bouleversez vos classiques avec cette visite haute en couleurs ! Après une visite de nos chais à la rencontre de nos intrigants "œufs", "jarres" et autres drôles de contenants, initiez-vous aux délirants accords vins blancs et fromages rouges, couleur signature du Château Larrivet Haut-Brion.

Turn your classics upside down with this colourful visit! After a visit to our cellars to meet our intriguing "eggs", "jars" and other strange containers, be introduced to the delirious

pairing of white wines and red cheeses, the signature colour of Château Larrivet Haut-Brion.

¡Dale la vuelta a tus clásicos con esta colorida visita! Después de una visita a nuestras bodegas para conocer nuestros intrigantes "huevos", "tarros" y otros extraños recipientes, preséntese al delirante maridaje de vinos blancos y quesos rojos, el color característico de Château Larrivet Haut-Brion.

Visite "Papilles en folie" spéciale caviar ou huîtres /
 "Papilles en folie" special visit: caviar or oysters /
 "Papilles en folie" visita especiala caviar o ostras



 1h00 à 2h00
 Réservation 48h à l'avance / Reservation 48h in advance / Reserva con 48h de antelación

 35 €/pers. - Min. 2 pers. Max. 5 pers.



Véritable ode à la gastronomie, cette prestation haute-couture vous fera goûter aux mets régionaux de prestiges. Après une visite confidentielle des chais, où vous irez à la rencontre des écrans surprenants et non moins raffinés de nos vins, vos papilles exaltées se laisseront séduire par la folle alchimie de 2 vins et de caviar ou d'huître dans tous leurs états !

A true ode to gastronomy, this haute-couture service will give you a taste of prestigious regional dishes. After a confidential visit to the cellars, where you will meet the surprising and no less refined cases of our wines, your taste buds will be seduced by the crazy alchemy of 2 wines and caviar or oysters in all their states!

Verdadera oda a la gastronomía, este servicio de alta costura le permitirá degustar prestigiosos platos regionales. Tras una visita confidencial a las bodegas, donde conocerá los sorprendentes y no menos refinados estuches de nuestros vinos, sus papilas gustativas se dejarán seducir por la loca alquimia de 2 vinos y el caviar o las ostras en todos sus estados.



CHÂTEAU LÉOGNAN (Léognan)

 + 33 (0)5 56 64 14 96 

Visite gourmande / *Gourmet visit* / *Visita gastronómica* _____



 1h30 - Réservez 48h à l'avance / *Reservation 48h in advance* / *Reserva con 48h de antelación*

 Min. 20 €/pers. - Max. 17 €/pers. Max. 6 pers.

À la suite d'une visite classique, laissez parler votre gourmandise en partageant un moment convivial autour d'un verre de vin et d'une planche mixte de charcuteries et de fromages. À vous de créer la formule qui ravira vos papilles à partir des vins du Château : rouge, blanc ou rosé !

Following a classic visit, share a convivial moment over a glass of wine and a mixed platter of cold meats and cheeses. It's up to you to create the formula that will delight your taste buds with the Château's wines: red, white or rosé!

Después de una visita clásica, sea codicioso y comparta un momento de convivencia alrededor de una copa de vino y un plato mixto de carnes frías y quesos. Depende de ti crear la fórmula que deleitará tus papilas gustativas con los vinos del castillo: ¡tinto, blanco o rosado!

Château LA LOUVIÈRE (Léognan)

 + 33 (0)5 56 64 75 87 

La Visite-Dégustation « Terroir » / *The "Terroir" Tasting Visit* / *La visita-cata "Terruño"* _____



 1h30 - Réservez 48h à l'avance / *Reservation 48h in advance* / *Reserva con 48h de antelación*

 25 €/pers. - Min. 10 pers. Max. 30 pers.

Après une visite commentée des chais, nous vous proposons une dégustation autour d'accords mets et vins dans la salle du cloître du Château La Louvière. Affinez votre sens de la dégustation autour de 5 vins de la gamme des Vignobles André Lurton, accompagnés de produits locaux (charcuterie, fromages AOP, pains). Vous aurez la possibilité d'acheter sur place l'ensemble des vins de notre gamme.

After a guided tour of the cellars, we offer you a tasting of food and wine pairings in the cloister room of Château La Louvière. Refine your sense of tasting around 5 wines from the range of Vignobles

André Lurton, accompanied by local products (charcuterie, PDO cheeses, breads).

Después de una visita guiada por las bodegas, le ofrecemos una degustación de maridaje de comida y vino en la sala del claustro del Château La Louvière. Afine su sentido de la degustación en torno a 5 vinos de la gama de Vignobles André Lurton, acompañados de productos locales (charcutería, quesos DOP, panes).



Château LA LOUVIÈRE (Léognan)

 + 33 (0)5 56 64 75 87 

La Visite-Dégustation « Épicurienne » / *The Epicurean Tasting visit* /
La visita – cata Epicúreo



 2h00 - Réservation 48h à l'avance / *Reservation 48h in advance* / *Reserva con 48h de antelación*

 35 €/pers. - Min. 10 pers. Max. 30 pers.

Après une visite commentée des chais, nous vous ouvrirons les portes du château pour une dégustation de nos plus grands vins. Laissez-vous séduire par cette alliance gourmande de 5 vins de la gamme des Vignobles André Lurton accompagnés de bouchées fines de saison. Vous aurez la possibilité d'acheter sur place l'ensemble des vins de notre gamme.

After a guided tour of the cellars, we will open the doors of the château for a tasting of our greatest wines. You'll be seduced by this gourmet combination of 5 wines from the Vignobles André Lurton range accompanied by seasonal delicacies.

Después de una visita guiada por las bodegas, abriremos las puertas del castillo para una degustación de nuestros mejores vinos. Le seducirá esta combinación gastronómica de 5 vinos de la gama de Vignobles André Lurton acompañados de delicias de la temporada.

Château DE ROUILLAC (Canéjan)

 + 33 (0)5 57 12 84 63 

Visite « Initiatique » / *Initiatory visit* / *Visita iniciática*



 1h00 à 2h00

 35 €/pers.

Le Château de Rouillac, magnifique chartreuse du XIX^{ème}, appartenait au célèbre Baron Haussmann. En 2010, Laurent Cisneros homme de passion, décide de sceller son destin et celui de sa famille à Rouillac. Il redonne vie au domaine, lance de grands travaux, agrandit le vignoble et s'engage pour une agriculture plus respectueuse de son environnement. Il associe les chevaux à l'histoire de la propriété en réhabilitant les anciennes écuries. Le Château de Rouillac fait partie aujourd'hui des fleurons de l'appellation Pessac-Léognan. On retrouve dans ses grands vins la finesse d'un terroir, l'élégance de la chartreuse et le caractère de la famille.

The Château de Rouillac, a magnificent 19th century chartreuse, belonged to the famous Baron Haussmann. In 2010, Laurent Cisneros, a man of passion, decided to seal his destiny and that of his family in Rouillac. He revived the estate, launched major works, expanded the vineyard and committed himself to a more environmentally friendly agriculture. He associated horses with the history of the estate by rehabilitating the old stables. Today, Château de Rouillac is one of the jewels in the crown of the Pessac-Léognan appellation. The finesse of the terroir, the elegance of the chartreuse and the character of the family can be found in its great wines.

El Château de Rouillac, un magnífico chartreuse del siglo XIX, pertenecía al famoso barón Haussmann. En 2010, Laurent Cisneros, un hombre apasionado, decidió sellar su destino y el de su familia en Rouillac. Reactivó la finca, puso en marcha importantes obras, amplió el viñedo y apostó por una agricultura más respetuosa con el medio ambiente. Asoció los caballos a la historia de la finca rehabilitando las antiguas caballerizas. Hoy en día, el Château de Rouillac es una de las joyas de la corona de la denominación Pessac-Léognan. La finura del terroño, la elegancia del chartreuse y el carácter de la familia se encuentran en sus grandes vinos.

Château DE ROUILLAC (Canéjan)

 + 33 (0)5 57 12 84 63



Visite « Millésimée » / *Vintage visit* / *Visita añada*



 2h00 à 3h00

 Dégustation verticale rouge : 50 € /pers.
Dégustation verticale rouge et blanche : 75 € /pers.

Le Château de Rouillac, magnifique chartreuse du XIX^{ème} appartenait au célèbre Baron Haussmann. En 2010, Laurent Cisneros homme de passion, décide de sceller son destin et celui de sa famille à Rouillac. Il redonne vie au domaine, lance de grands travaux, agrandit le vignoble et s'engage pour une agriculture plus respectueuse de son environnement. Il associe les chevaux à l'histoire de la propriété en réhabilitant les anciennes écuries. Le Château de Rouillac fait partie aujourd'hui des fleurons de l'appellation Pessac-Léognan. On retrouve dans ses grands vins la finesse d'un terroir, l'élégance de la chartreuse et le caractère de la famille.

The Château de Rouillac, a magnificent 19th century chartreuse, belonged to the famous Baron Haussmann. In 2010, Laurent Cisneros, a man of passion, decided to seal his destiny and that of his family in Rouillac. He revived the estate, launched major works, expanded the vineyard and committed himself to a more environmentally friendly agriculture. He associated horses with the history of the estate by rehabilitating the old stables. Today, Château de Rouillac is one of the jewels in the crown of the Pessac-Léognan appellation. The finesse of the terroir, the elegance of the chartreuse and the character of the family can be found in its great wines.

El Château de Rouillac, un magnífico chartreuse del siglo XIX, pertenecía al famoso barón Haussmann. En 2010, Laurent Cisneros, un hombre apasionado, decidió sellar su destino y el de su familia en Rouillac. Reactivó la finca, puso en marcha importantes obras, amplió el viñedo y apostó por una agricultura más respetuosa con el medio ambiente. Asoció los caballos a la historia de la finca rehabilitando las antiguas caballerizas. Hoy en día, el Château de Rouillac es una de las joyas de la corona de la denominación Pessac-Léognan. La finura del terruño, la elegancia del chartreuse y el carácter de la familia se encuentran en sus grandes vinos.

Domaine de la SOLITUDE (Pessac-Léognan)

 + 33 (0)5 56 72 74 74



Le repas du Maître de Chai / *The Cellar-master's lunches* /
Los almuerzos del maestro de bodega



 2h00 à 3h00



 42 €/pers. - Min. 6 pers. Max. 15 pers.

Olivier Bernard, ou l'un des membres de son équipe, vous convient à leur table pour un repas de terroir, autour des vins de nos domaines familiaux.

Olivier Bernard, o uno de los miembros de su equipo, le invita a su mesa para una comida de terruño, alrededor de los vinos de nuestras fincas familiares.

Aficionados curiosos, estetas y almas viajeras: Château Haut-Brion invita a una escala gastronómica de alta costura: elijan una degustación de ostras o de caviar de Aquitania. ¡Sus papilas gustativas se verán acentuadas por nuestros maridajes de vinos y comidas!


Domaine de la SOLITUDE (Pessac-Léognan)

 + 33 (0)5 56 72 74 74 

Accord vins et fromages / *Wine and cheese matching / Maridaje de vinos y quesos*



 1h00 à 2h00 / Réservation 48h à l'avance / *Reservation 48h in advance / Reserva con 48h de antelación*

 20 €/pers.
Min. 2 pers. Max. 15 pers.

Comment accorder les vins et les fromages ? Vin rouge, vin blanc ou même liquoreux ? Après une visite du domaine, un membre de la famille Bernard vous livre les secrets des meilleures alliances entre le vin et le fromage, tous sélectionnés selon leurs caractéristiques auprès d'une fromagerie locale.

How to match wines and cheeses? Red wine, white wine or even sweet wine? After a visit to the estate, a member of the Bernard family will tell you the secrets of the best pairings

between wine and cheese, all selected according to their characteristics from a local cheese shop.

¿Cómo combinar vinos y quesos? ¿Vino tinto, vino blanco o incluso vino dulce? Tras una visita a la finca, un miembro de la familia Bernard le contará los secretos de los mejores maridajes entre vino y queso, todos ellos seleccionados según sus características en una quesería local.

Château LUCHEY-HALDE (Mérignac)

 + 33 (0)5 56 45 97 19 

Visite et dégustation 3 vins - chocolats / *3 wines - Chocolates Visit and tasting / Visita y cata de 3 vinos - chocolates*



 1h30 - Sur réservation, matin pour l'après-midi / *On reservation, morning for the afternoon / En la reserva, por la mañana para la tarde*

 12 €/pers. Gratuit pour les enfants / *Free for children / Gratis para los niños. < 15 ans*
Max. 30 pers.

Le Château Luchey-Halde a une histoire unique : celle d'une renaissance. La visite commence par un tour des vignes pour découvrir l'appellation et le travail du vignoble. Elle continue dans les chais, où on vous explique le processus de création d'un vin, des vendanges à la mise en bouteille. Nous vous proposons ensuite une dégustation de 3 vins en accord avec 3 chocolats : venez apprécier l'osmose qui se crée entre les saveurs des chocolats et les arômes du vin.

Château Luchey-Halde has a unique history: that of a renaissance. The visit begins with a tour of the vineyards to discover the appellation and the work of the vineyard. It continues in the cellars, where the process of creating a wine is explained, from harvest to bottling. We then offer you a tasting of 3 wines with 3 chocolates: come and appreciate the osmosis that is created between the flavours of the chocolates and the aromas of the wine.

El Château Luchey-Halde tiene una historia única: la del renacimiento. La visita comienza con un recorrido por los viñedos para descubrir la denominación de origen y el trabajo de la viña. Continúa en las bodegas, donde se explica el proceso de creación de un vino, desde la vendimia hasta el embotellado. A continuación, le ofrecemos una degustación de 3 vinos con 3 chocolates: venga a apreciar la ósmosis que se crea entre los sabores de los chocolates y los aromas del vino.




Vis ma vie de vigneron

DISCOVER THE WINEMAKER'S LIFE / VIVE MI VIDA COMO VINATERO

LES CRUS CLASSÉS DE GRAVES

A.O.P Pessac-Léognan

Château BOUSCAUT (Cadaujac)

 + 33 (0)5 57 83 12 20



Atelier «assemblage de cépages» / *Blend your own wine /
Taller de ensamblaje*



2h30



69 €/pers. - Min. 6 pers. Max. 15 pers.


Visite de la propriété. Description de l'Appellation Pessac-Léognan et des cépages, puis dégustation de Merlot, Cabernet Sauvignon et Malbec purs. Vous réalisez ensuite votre assemblage avec les trois cépages rouges de Bouscaut.

Make your very own wine by blending the three red varieties of Château Bouscaut: Merlot, Cabernet Sauvignon and Malbec. You will be guided by an oenologist who will also give you lots of information about the specific characteristics of the Pessac-Léognan Appellation wines in general.

Visita de la propiedad. Descripción de la Denominación de Origen Pessac-Léognan y de las variedades de uva, luego degustación de Merlot, Cabernet Sauvignon y Malbec puros. Luego

hace su mezcla con las tres variedades de uva tinta de Bouscaut.

Château PAPE CLÉMENT (Pessac)

 + 33 (0)5 57 26 38 38



Le Calendrier du Vigneron / *The Winegrower's Calendar* /

El Calendario del Viticultor



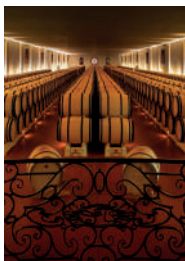
-  2h00 - Sur réservation, matin pour l'après-midi / *On reservation, morning for the afternoon / En la reserva, por la mañana para la tarde*
-  40 €/pers. (Groupe / Group / Grupo : 35 €/pers.)
- 10% pour les étudiants / *For students / Para los estudiantes*
- Gratuit pour les enfants / *Free for children / Gratis para los niños.*



Visite du domaine et découverte des différentes étapes qui rythment le travail d'un vigneron, de la vigne en passant par le cuvier, jusqu'aux chais. Dégustation de 5 vins commentée.

Visit of the estate and discovery of the different stages that punctuate the work of a winegrower, from the vineyard through the vat room to the cellars. Tasting of 5 wines with commentary.

Visita de la propiedad y descubrimiento de las diferentes etapas que jalonan el trabajo de un viticultor, desde el viñedo, pasando por la sala de cubas, hasta las bodegas. Cata comentada de 5 vinos.

L'atelier B-winemaker / *B-winemaker* / *Sea un eonólogo*




-  2h00 - Avec rendez-vous / *On appointment / Con cita*
-  À partir / *From / Desde* : 49 €/pers.

Introduction aux cépages du vignoble bordelais, atelier d'assemblage et création de votre propre cuvée, et bouteille personnalisée pour chaque participant.

Enjoy the visit of Château Pape Clément and discover the secrets of Bordeaux Grands Crus Classés, from the wine blend to the bottling process... Create your own Bordeaux wine blend and personalize your souvenir bottle to take home!

Introducción a las variedades de uvas del viñedo de Burdeos, taller de mezcla y creación de su propio vino, y botella personalizada para cada participante.


Château SMITH HAUT LAFITTE (Martillac)

 + 33 (0)5 57 83 11 22



Dans les pas du vigneron / *"In the winegrower's footsteps" Workshop* / *Siguiendo los pasos del vinicultor*



-  Sur réservation (1 à 2 semaines à l'avance) / *On appointment (1 or 2 weeks before / Reserva con 1 o 2 semanas de antelación)*
-  120 €/pers. - Min. 4 pers. Max. 20 pers




Vous pourrez expérimenter le quotidien d'un Chef de culture ou d'un Maître de chai et comprendrez les multiples facettes du métier de vigneron. Au cœur des vignes ou des chais, vous prendrez part aux divers travaux en fonction des saisons.

Experience the daily life of a vineyard manager or cellar master and understand the many facets of a winegrower's life. Take part in various seasonal tasks in the vineyard or winery. Winery tour, workshop, and tasting.

Podrás experimentar la vida diaria de un jefe de cultura o un maestro de bodega y entender las múltiples facetas del trabajo del vinicultor. En el corazón de los viñedos o en las bodegas, participarás en las diferentes tareas según las estaciones.

A.O.P. PESSAC-LÉOGNAN

Château d'EYRAN (Saint Médard d'Eyrans)

 + 33 (0)5 56 77 54 37  

De la vigne à la barrique / *From the vine to the barrel* / *De la vida a la barrica* –



 2h00 - Sur rendez-vous / *On appointment* / *Con cita*

 10 €/pers.

Au cours d'une visite complète avec un représentant de la propriété, découvrez tout l'univers du Château d'Eyran. Une histoire familiale sur de nombreuses générations, un vignoble synonyme de renouveau, une viticulture raisonnée, une architecture unique et un chai moderne : le domaine n'aura plus de secret pour vous. Profitez d'une dégustation instructive à la barrique de deux de nos cépages principaux : le merlot et le cabernet sauvignon. Terminez cette visite par une dégustation de nos différents vins dans notre espace dédié. Une expérience unique et ludique !

During a complete visit with a representative of the estate, discover the whole world of Château d'Eyran. A family history spanning many generations, a vineyard synonymous with renewal, sustainable viticulture, unique architecture and a modern winery: the estate will hold no secrets for you. Enjoy an informative barrel tasting of two of our main grape varieties: Merlot and Cabernet Sauvignon. End the visit with a tasting of our different wines in our dedicated area. A unique and fun experience!

Durante una visita completa con un representante de la propiedad, descubra todo el universo del Château d'Eyran. Una historia familiar que abarca muchas generaciones, un viñedo sinónimo de renovación, una viticultura sostenible, una arquitectura única y una bodega moderna: la finca no tendrá secretos para usted. Disfrute de una cata informativa de barriles de dos de nuestras principales variedades de uva: Merlot y Cabernet Sauvignon. Finalice esta visita con una degustación de nuestros diferentes vinos en nuestro espacio dedicado. ¡Una experiencia única y divertida!

Château LARRIVET HAUT BRION (Léognan)

 + 33 (0)5 56 64 99 87 

Atelier « Assemblage en folie » / *Blending Secrets workshop* / *Taller de ensamblaje*



 2h00 - Sur réservation, matin pour l'après-midi / *On reservation, morning for the afternoon* / *En la reserva, por la mañana para la tarde*

 45 €/pers. - Min. 2 pers. Max. 5 pers.

Entrer dans la peau du maître de chais, ça vous plairait ?


Pour que vos rêves prennent vie le temps d'une visite, le Château Larrivet Haut-Brion a créé pour vous une prestation d'exception : l'Atelier Secrets d'Assemblages ! Comme un professionnel, comprenez l'importance du terroir, créez des assemblages et dégustez votre idée du millésime parfait.

Would you like to be in the cellar master's shoes for one day? To make you dreams come true, during the time of a tour, Château Larrivet Haut-Brion have created for you an exceptional experience:

the Blending Secrets workshop ! Understand the terroir, create blendings and taste your idea of the perfect vintage like a professional.


¿Te gustaría tomar los zapatos del maestro bodeguero? Para hacer realidad sus sueños durante una visita, el Château Larrivet Haut-Brion ha creado un servicio excepcional: ¡el Taller de Ensamblaje Secreto! Como un profesional, entiende la importancia del terroir, cree mezclas y saboree su idea de la cosecha perfecta.

Château LA LOUVIÈRE (Léognan)

 + 33 (0)5 56 64 75 87 

Atelier « Cépages et Assemblages » /
Grape Varieties and Blends Workshop / Taller "uvas y mezclas" _____



 1h30 - Réservation 48h à l'avance / Reservation 48h in advance / Reserva con 48h de antelación
 20 €/pers. - Min. 4 pers. Max. 10 pers.

Ouvrez la porte de nos chais et initiez-vous aux techniques de vinification de nos vins rouges. Des échantillons de 3 cépages encore en barrique vous y attendront. L'occasion de comprendre leurs arômes et caractéristiques, et de réaliser votre propre assemblage. Ce parcours se terminera par une dégustation de 2 vins du Château La Louvière.



Open the door of our cellars and learn about the winemaking techniques of our red wines. Samples of 3 grape varieties still in barrels will be waiting for you. The opportunity to understand their aromas and characteristics, and to make your own blend. This visit will end with a tasting of 2 of our wines.

Abre la puerta de nuestras bodegas y aprende las técnicas de elaboración de nuestros vinos tintos. Muestras de 3 variedades de uva aún en barriles. La oportunidad de entender sus aromas y características, y de hacer su propia mezcla. Esta visita terminará con una degustación de 2 de nuestros vinos.

Les ATELIERS au CHÂTEAU (Cadaujac)  + 33 (0)6 45 22 28 27   

Bordeaux : Cépages et Assemblages / Bordeaux : blending workshop /
Bordeaux : taller de ensamblaje _____



 3h00 - Sur rendez-vous / On appointment / Con cita
 79 €/pers.

Découvrez en dégustant, Sauvignon blanc, Sémillon, Merlot et les 2 Cabernets Sauvignon & Franc, dégustation de vins de bordeaux, visite et incentives les cépages emblématiques de Bordeaux ! et à devenir expert en vins de Bordeaux !


En mono-cépage puis en assemblage, avec ou sans élevage en barrique, étapes par étapes, vous réaliserez tout en dégustant, pourquoi l'assemblage est si spécifiques à Bordeaux ...Et vous terminerez par de vieux millésimes pour apprécier l'effet du vieillissement en bouteille.

Discover by tasting, Sauvignon blanc, Sémillon, Merlot and the 2 Cabernets Sauvignon & Franc, bordeaux wine tasting, visit and incentives the emblematic grape varieties of Bordeaux! and become an expert in Bordeaux wines! In mono-varietal and then in blends, with or without barrel ageing, step by step, you will realise while tasting, why blending is so specific to Bordeaux ... And you will finish with old vintages to appreciate the effect of bottle ageing.

Descubra mediante una cata, Sauvignon blanc, Sémillon, Merlot y los 2 Cabernets Sauvignon & Franc, cata de vinos de Burdeos, visita e incentivos las variedades de uva emblemáticas de Burdeos y conviértase en un experto en vinos de Burdeos. En monovarietal y luego en mezcla, con o sin crianza en barrica, paso a paso, se dará cuenta al degustar, por qué la mezcla es tan específica de Burdeos... Y terminará con añadas antiguas para apreciar el efecto del envejecimiento en botella.

Du lundi au samedi / From Monday to Saturday / De lunes a sabado

Domaine de la SOLITUDE (Martillac)

 + 33 (0)5 56 72 74 74



Atelier assemblage / *Blending workshop* / *Taller de ensamblaje*



 1h00 à 2h00 - Réservation 48h à l'avance / *Reservation 48h in advance* / *Reserva con 48h de antelación*

 30 €/pers. - Min. 2 pers. Max. 15 pers.

Venez vivre une expérience unique : l'assemblage.

Vous dégusterez les 2 cépages phare du Bordelais : Cabernet Sauvignon et Merlot, pour en découvrir leurs caractéristiques. Puis, avec l'aide d'un membre de la famille, vous effectuerez différents assemblages afin de créer votre propre vin. Pour terminer, une dégustation commentée des 4 vins produits au Domaine de la Solitude : Rosé, Domaine de la Solitude blanc, Prieuré (2nd vin) et Domaine de la Solitude rouge vous sera proposée.

Come and enjoy a unique experience: blending.

You will taste the 2 main grape varieties of Bordeaux: Cabernet Sauvignon and Merlot, to discover their characteristics. Then, with the help of a family member, you will make different blends to create your own wine. To finish, a commented tasting of the 4 wines produced at Domaine de la Solitude: Rosé, Domaine de la Solitude white, Prieuré (2nd wine) and Domaine de la Solitude red will be offered.

Venga a vivir una experiencia única: la mezcla.

Degustará las dos principales variedades de uva de Burdeos: Cabernet Sauvignon y Merlot, para descubrir sus características. A continuación, con la ayuda de un miembro de la familia, realizará diferentes mezclas para crear su propio vino. Para finalizar, se ofrecerá una cata comentada de los 4 vinos producidos en el Domaine de la Solitude: Rosado, Domaine de la Solitude blanco, Prieuré (2º vino) y Domaine de la Solitude tinto.

Dégustation à la barrique / *Tasting from the barrel* / *Degustación de la barrica*



 1h00 à 2h00 - Réservation 48h à l'avance / *Reservation 48h in advance* / *Reserva con 48h de antelación*

 20 €/pers. - Min. 2 pers. Max. 8 pers.

Venez visiter la propriété puis découvrez nos vins comme les pros.

Nous vous proposerons de déguster nos vins en cours d'élevage : atelier ludique qui permet de comprendre l'importance de l'élevage en barrique et de découvrir l'impact des différentes origines de chênes.

Pour terminer, une dégustation commentée des 4 vins produits au Domaine de la Solitude : Rosé, Domaine de la Solitude blanc, Prieuré (second vin) et Domaine de la Solitude rouge.

Come and visit the estate and discover our wines like the pros.

We will offer you the opportunity to taste our wines during the maturing process: a fun workshop that allows you to understand the importance of maturing in barrels and to discover the impact of the different origins of oak.

To finish, a commented tasting of the 4 wines produced at Domaine de la Solitude: Rosé, Domaine de la Solitude white, Prieuré (second wine) and Domaine de la Solitude red.

Venga a visitar la propiedad y descubra nuestros vinos como los profesionales.

Le ofreceremos la oportunidad de degustar nuestros vinos durante el proceso de maduración: un taller divertido que le permitirá comprender la importancia de la maduración en barricas y descubrir el impacto de los diferentes orígenes del roble.

Para terminar, una degustación comentada de los 4 vinos producidos en el Domaine de la Solitude: Rosé, Domaine de la Solitude blanco, Prieuré (segundo vino) y Domaine de la Solitude tinto.



Autour de la vigne

ABOUT VINE / ALREDEDOR DE LA VIÑA

LES CRUS CLASSÉS DE GRAVES

A.O.P Pessac-Léognan

Château LATOUR-MARTILLAC (Martillac)



+ 33 (0)5 57 97 71 11



Visite d'Art et d'Histoire / Visit "Art and History" / Visita "Arte y Historia"



2h00 - Sur rendez-vous / On appointment / Con cita



30 € / pers.
Min. 2 pers. Max. 15 pers.

Passionnés d'histoire(s) et amoureux de l'art sont invités à vivre un surprenant voyage hors du temps, à travers les générations, les lieux et les récits de famille, pour (re)découvrir l'histoire du domaine, ainsi que l'univers de la vigne et du vin grâce à l'art.

Château Latour-Martillac invites history buffs and art lovers to an incomparable discovery of the estate and its history. An immense journey through time and space, where wine fuses with art and architecture.

Los aficionados a la historia y los amantes del arte están invitados a vivir un sorprendente viaje en el tiempo, a través de generaciones, lugares e historias familiares, para (re)descubrir la historia de la finca, así como el mundo de la vid y el vino a través del arte.

Château PAPE CLÉMENT (Pessac)



+ 33 (0)5 57 26 38 38



Découverte des vins de Bordeaux / Discovery of Bordeaux wines / Descubrimiento de los vinos de Burdeos



2h00 - Sur réservation, matin pour l'après-midi / On reservation, morning for the afternoon / En la reserva, por la mañana para la tarde



30 €/pers
-10% pour les étudiants / For students / Para los estudiantes
Gratuit pour les enfants / Free for children / Gratis para los niños
Min. 1 pers. Max. 15 pers.

Découvrir la typicité des vins de Bordeaux (cépages, terroirs, classements).

Discover the typicality of Bordeaux wines (grape varieties, terroirs and classifications).

Descubra la tipicidad de los vinos de Burdeos (variedades de uva, terruños, clasificaciones).

Château SMITH HAUT LAFITTE (Martillac)



+ 33 (0)5 57 83 11 22



Atelier «Terre de vins et d'art» / "Land of wine and art" workshop /



Taller "Tierra de vinos y arte"

€ 39 €/pers. - Min. 4 pers. Max 20 pers.

Notre sol offre une richesse infinie qui se traduit à travers les vins, et se découvre en parcourant les chais. C'est aussi une terre qui accueille des sculptures monumentales qui racontent la passion sous un angle inédit. La dégustation conclue ce parcours original.

Our ground offers an infinite richness which is reflected in the wines, and can be discovered as you walk through the cellars. It is also a homeland of monumental sculptures that tell the story of passion from a new angle. The tasting concludes this original tour.

Nuestro suelo ofrece una riqueza infinita que se expresa a través de los vinos y que puede ser descubierta caminando por las bodegas. También es una tierra que alberga esculturas monumentales que cuentan la historia de la pasión desde un nuevo ángulo. La degustación concluye esta original visita.

A.O.P. PESSAC-LÉOGNAN

Château LÉOGNAN (Léognan)



+ 33 (0)5 56 64 14 96



Visite insolite / Wine & Carriage / Visita insolita



1h30 - Réservation 48h à l'avance / Reservation 48h in advance / Reserva con 48h de antelación



€ 20 €/pers. - Tarif réduit / Special rate / Tasa reducida : 10 €/pers. - Max. 4 pers.

Au départ du château, vous découvrirez à bord de notre calèche le parc aux arbres centenaires ainsi que notre vignoble de 6 hectares au cœur de la prestigieuse appellation Pessac-Léognan. Cette balade d'une demi-heure se poursuivra par la visite classique du domaine. Sous réserve de conditions météorologiques favorables.

You leave the château in a horse-drawn carriage to explore the grounds, with their ancient trees, and the 6 hectares of vineyards. The tour ends with a classic visit of the property and a tasting of 2 wines of the estate. Subject to good weather conditions.

Al salir del castillo, descubrirá a bordo de nuestro coche de caballos el parque con árboles centenarios y nuestro viñedo de 6 hectáreas en el corazón de la prestigiosa denominación de origen Pessac-Léognan. Este paseo de media hora continuará con la clásica visita de la propiedad. Sujeto a condiciones climáticas favorables.

Château HAUT-BERGEY (Léognan)



+ 33 (0)5 56 64 05 22



Visite personnalisée en Land Rover / Private tour on a Land Rover car /



Visita privada en un coche Land Rover



1h30 - Réservation 48h à l'avance / Reservation 48h in advance / Reserva con 48h de antelación



€ 30 €/pers. Gratuit pour les enfants / Free for children / Gratis para los niños - Max. 6 pers.

Voyagez au cœur de la première propriété de Pessac-Léognan conduite intégralement en biodynamie. Le propriétaire ou nos équipes vous reçoivent personnellement pour une découverte privilégiée. À bord de notre Land Rover vintage, vous profiterez d'une balade dans notre vignoble.

Travel to the heart of the first Pessac-Léognan estate to be entirely biodynamic. The owner or our teams will welcome you personally for a privileged discovery. On board our vintage Land Rover, you will enjoy a drive through our vineyard.

Viaje al corazón de la primera finca de Pessac-Léognan totalmente biodinámica. El propietario o nuestros equipos le recibirán personalmente para un descubrimiento privilegiado. A bordo de nuestro Land Rover de época, disfrutará de un paseo por nuestro viñedo.


Les ATELIERS au CHÂTEAU (Cadaujac)


 + 33 (0)6 45 22 28 27



Rando et Dégustations / Hike and Tastings / Senderismo y degustaciones



 1/2 journée ou journée / 1/2 day or full day / Medio día o día completo
Sur rendez-vous / On appointment / Con cita

 Tarif sur devis / Price on estimate / Precio en la estimación
Gratuit pour les enfants de moins de 15 ans /
Free for under 15 years / Gratis para los menores de 15 años

Baladez-vous à pied dans les vignobles pour découvrir tranquillement les châteaux historiques, les beaux domaines de Pessac-Léognan, leurs terroirs viticoles et les cépages emblématiques de Bordeaux ! Votre guide spécialiste de la viticulture vous immergera dans l'univers du vigneron, depuis les rangs de vigne et la visite technique des chais jusqu'à la dégustation de vins blancs et rouges. Pique-nique champêtre possible.

Stroll through the vineyards to discover peacefully the historic castles, the beautiful estates of Pessac-Léognan, their wine-growing terroirs and the emblematic grape varieties of Bordeaux! Your guide, a specialist in viticulture, will immerse you in the world of the winemaker, from the rows of vines and the technical visit of the cellars to the tasting of white and red wines. Possibility of a picnic in the countryside.

¡Caminen por los viñedos para descubrir los castillos históricos en paz y tranquilidad, las hermosas propiedades de Pessac-Léognan, sus terruños vinícolas y las variedades de uva emblemáticas de Burdeos! Su guía, especialista en viticultura, le sumergirá en el mundo del viticultor, desde las hileras de viñas y la visita técnica de las bodegas hasta la degustación de los vinos blancos y tintos. Posibilidad de hacer un picnic en el campo.

Jeu d'orientation et quiz viticole / Orientation game and wine quiz / Juego de orientación y concurso sobre el vino



 1/2 journée ou journée / 1/2 day or full day / Medio día o día completo.
Sur rendez-vous / On appointment / Con cita

 45 € / adulte - 19 € / enfant > 5 ans / Gratuit pour les petits / Free for the youngest / Gratis para los más pequeños

Munis d'une carte, évadez-vous dans les vignes et alentours, en marchant tranquillement ou en courant chronomètre à la main ! C'est une course d'orientation qui s'offre à vous, avec des bornes à chercher et des énigmes sur le vin qui vous permettront de découvrir tout ce qu'il faut savoir sur l'œnologie. Vous continuerez l'aventure par une visite des caves avec l'œnologue et la dégustation de deux millésimes en rouge. Pique-nique champêtre possible.

Armed with a map, escape into the vineyards and surroundings with a stopwatch in your hand! An orientation race with markers to look for and riddles about wine that will allow you to discover everything you need to know about oenology. You will continue the adventure with a visit of the cellars with the oenologist and the tasting of two vintages in red. Possibility of a picnic in the countryside.

Con un mapa, escapa a los viñedos y sus alrededores con un cronómetro en la mano. Es una carrera de orientación, con terminales que buscar y acertijos sobre el vino que le permitirán descubrir todo lo que necesita saber sobre la enología. Continuará la aventura con una visita a las bodegas con el enólogo y la degustación de dos cosechas en tinto. Posibilidad de hacer un picnic en el campo.

Les ATELIERS au CHÂTEAU (Cadaujac)



+ 33 (0)6 45 22 28 27



Bordeaux à vélo / Bordeaux by bike / Burdeos en bici



A partir d'1/2 journée / 1/2 day and more / A partir de medio día
Sur réservation le matin pour l'après-midi / On appointment, morning for the afternoon /
Con cita, por la mañana para la tarde



79 €/pers. - 39 €/enfant / À partir de 10 ans / From 10 years / Desde 10 años

Pascale vous amène tranquillement à vélo au milieu des vignes pour visiter les beaux Châteaux de Bordeaux sur la Route des Crus Classés de Graves. En tant que professionnelle du vin, elle a plaisir à vous faire découvrir les magnifiques Châteaux bordés de vignobles, les cépages emblématiques et les terroirs de Bordeaux. A l'allure du vélo, vous avez le temps de vous imprégner de l'univers des vins de Bordeaux. Pendant les visites de caves, c'est le maître de chai qui vous initie à l'œnologie, un verre à la main, vous n'avez pas fini de découvrir... On va rencontrer le propriétaire, pénétrer dans les chais à barriques ou faire

à votre guise un pique-nique dans les vignes.

Pascale will take you on a leisurely bike ride through the vineyards to visit the beautiful Châteaux of Bordeaux on the Route des Crus Classés de Graves. As a wine professional, she is happy to help you discover the magnificent Châteaux lined with vineyards, the emblematic grape varieties and the terroirs of Bordeaux. At the pace of the bike, you have time to immerse yourself in the world of Bordeaux wines. During the cellar visits, it is the cellar master who initiates you to oenology, with a glass in hand, you have not finished discovering... We will meet the owner, enter the barrel cellars or have a picnic in the vineyards.

Pascale le llevará a dar un tranquilo paseo en bicicleta por los viñedos para visitar los hermosos castillos de Burdeos en la Ruta de los Crus Classés de Graves. Como profesional del vino, estará encantada de ayudarte a descubrir los magníficos châteaux bordeados de viñedos, las variedades de uva emblemáticas y los terroirs de Burdeos. Al ritmo de la bicicleta, tendrá tiempo para sumergirse en el mundo de los vinos de Burdeos. Durante las visitas a las bodegas, es el maestro de bodega quien le inicia en la enología, con una copa en la mano, no has terminado de descubrir... Conoceremos al propietario, entraremos en las bodegas de barricas o haremos un picnic en los viñedos. enología, con una copa en la mano, no ha terminado de descubrir...

Le vignoble à vélo en toute liberté ! / The vineyards by bike in total freedom! / El viñedo en bicicleta con total libertad!



1/2 journée ou journée / 1/2 day or full day / Medio día o día completo



Vélo : à partir de 49 €/pers.

Vélo électrique / electric bike / bicicleta eléctrica : à partir de 59 €/pers.

Venez visiter à vélo la Route des châteaux en autonomie ! Pascale vous accueille au Château et vous procure un vélo adapté, avec l'équipement nécessaire pour partir en balade au rythme qui vous plaît. Vous allez voir... les châteaux sont magnifiques et leurs vignobles très soignés. Prêt d'un plan au 1/25000 avec plusieurs itinéraires possibles en fonction de votre envie de pédaler ; ainsi qu'une feuille de route avec des explications sur la vigne et le vin. Au retour de votre balade, profitez d'une visite des caves et de la dégustation des vins du Château. Pour la formule journée complète, visite dans un Château à mi-parcours. Créons ensemble le parcours idéal pour une belle balade à vélo sur la Route des Vins !

Come and visit the Route des Châteaux on your own bike! Pascale will welcome you at the Château and provide you with an adapted bike, with the necessary equipment to go for a ride at your own pace. You'll see... the castles are magnificent and their vineyards very well cared for. We provide you with a 1:25,000 scale map with several possible itineraries depending on how you want to cycle, as well as a roadmap with explanations on vineyards and wine. On your return from your ride, enjoy a visit to the cellars and a tasting of the Château's wines. For the full day package, visit a Château halfway through the tour. Let's create together the ideal itinerary for a beautiful bike ride on the Wine Route!

Venga a visitar la Ruta de los Castillos en su propia bicicleta. Pascale le recibirá en el Château y le proporcionará una bicicleta adaptada, con el equipamiento necesario para que pueda pasear a su ritmo. Ya verás... los castillos son magníficos y sus viñedos muy cuidados. Le proporcionamos un mapa a escala 1:25.000 con varios itinerarios posibles en función de cómo quiera pedalear, así como una hoja de ruta con explicaciones sobre los viñedos y el vino. A la vuelta de su paseo, disfrute de una visita a las bodegas y de una degustación de los vinos del Château. Para el paquete de un día completo, visite un castillo a mitad del recorrido. Creemos juntos el itinerario ideal para un hermoso paseo en bicicleta por la Ruta del Vino.


Initiation à la dégustation

INTRODUCTION TO TASTING / INICIACIÓN A LA CATA

LES CRUS CLASSÉS DE GRAVES

A.O.P Pessac-Léognan


Château PAPE CLÉMENT (Pessac)

 + 33 (0)5 57 26 38 38 

L'initiation à la dégustation : Les Fondamentaux /
Introduction to wine tasting: The Basics /
Iniciación a la cata de vinos: lo básico



 2h00 - Sur réservation, matin pour l'après-midi / *On reservation, morning for the afternoon /*
En la reserva, por la mañana para la tarde

 49 €/pers.
-10% pour les étudiants / *For students / Para los estudiantes*
Gratuit pour les enfants / *Free for children / Gratis para los niños*

Visite du cuvier et des chais suivie d'un cours de dégustation. Découvrez l'art de la dégustation, devenez un œnophile confirmé grâce à l'acquisition d'un vocabulaire spécifique autour de 8 vins aux terroirs variés.

A visit of the vat room and the cellars followed by a tasting course. Discover the art of wine tasting, become a confirmed oenophile with the learning of a specific vocabulary and discover 8 wines


of varied terroirs.

Visita a la sala de cubas y a las bodegas, seguida de un curso de cata. Descubra el arte de la cata de vinos, conviértase en un enólogo confirmado gracias a la adquisición de un vocabulario específico en torno a 8 vinos con terruños variados.

L'initiation à la dégustation : Le Perfectionnement /
The initiation to tasting: The Perfectioning /
La iniciación a la cata: El perfeccionamiento



 1 jour et demi / *1 day and a half / 1 día y medio*
Réservation 48h à l'avance / *Reservation 48h in advance / Reserva con 48h de antelación*

 390 €/pers.
-10% pour les étudiants / *For students / Para los estudiantes*
Gratuit pour les enfants / *Free for children / Gratis para los niños*


Apprentissage du vocabulaire de la dégustation. Découvertes des procédés d'élaboration du vin : viticulture, vinification, élevage, lois et réglementation. Rédaction des notes précises lors de la dégustation des vins. Connaissance œnologique sur nos autres vignobles français et étrangers. Reconnaître et décrire les défauts les plus courants du vin.

Learning of the tasting vocabulary. Discovery of the wine making processes: viticulture, winemaking, maturing, laws and regulations. Writing precise notes during wine tasting. Oenological knowledge about our other French and foreign vineyards. Recognizing and describing the most common defects in wine.

Aprendiendo el vocabulario de la cata. Descubrimiento de los procesos de elaboración del vino: viticultura, vinificación, crianza, leyes y reglamentaciones. Escritura de notas precisas durante la cata de vinos. Conocimientos enológicos sobre nuestros otros viñedos franceses y extranjeros. Reconocimiento y descripción de los defectos más comunes en el vino.

A.O.P PESSAC-LÉOGNAN

Château LA LOUVIÈRE (Léognan)


 + 33 (0)5 56 64 75 87



Initiation à la dégustation / *Introduction to tasting* / *La iniciación a la cata* –



 2h00 - Réservation 48h à l'avance / *Reservation 48h in advance* / *Reserva con 48h de antelación*

 45 €/pers. - Min. 4 pers. Max. 10 pers.

Au cours de cet atelier, vous découvrirez 5 appellations bordelaises en dégustant 6 vins de nos propriétés. Savoir mettre des mots sur des sensations, comprendre et apprécier les qualités d'un vin, tel est l'art de la dégustation. Une expérience conviviale et accessible à tous !

During this workshop, you will discover 5 Bordeaux appellations by tasting 6 wines from our properties. Learn how to put words on feelings, understand and appreciate the qualities of a wine, such is the art of tasting. A convivial experience accessible to all!

Durante este taller, descubrirá 5 denominaciones de origen de Burdeos degustando 6 vinos de nuestras propiedades. Saber poner palabras sobre los sentimientos, comprender y apreciar las cualidades de un vino, tal es el arte de la degustación. ¡Una experiencia convivial accesible a todos!

Château LÉOGNAN (Léognan)

 + 33 (0)5 56 64 14 96



L'atelier du Vin / *Advanced Wine Tasting* / *El taller del vino* _____



 1h30 - Réservation 24h à l'avance / *Reservation 24h in advance* / *Reserva con 24h de antelación*

 25 €/pers. - Max. 8 pers.


Découvrez les bases de la dégustation lors d'un atelier autour de 3 millésimes de Château Léognan (1 vin blanc et 2 vins rouges).

Following the classic tour, discover the basics of wine tasting during a workshop featuring 3 vintages of Château Léognan (1 white and 2 reds).

Descubra las bases de la degustación de vinos durante un taller basado sobre 3 cosechas del Château Léognan (1 vino blanco y 2 tintos).



Domaine DE LA SOLITUDE (Martillac)

 + 33 (0)5 56 72 74 74



Initiation à la dégustation / *Introduction to tasting* / *La iniciación a la cata* –



 1h00 à 2h00 - Réservation 48h à l'avance / *Reservation 48h in advance* / *Reserva con 48h de antelación*

 20 €/pers. - Min. 2 pers. Max. 8 pers.

Venez visiter le domaine avant de suivre un cours d'initiation à la dégustation autour de 8 vins de la famille Bernard.

Du rosé au rouge, du blanc sec au liquoreux percez les secrets de l'art de la dégustation à travers 3 étapes fondamentales : la vue, l'odorat et le goût.

Come and visit the estate before taking an introductory tasting course on 8 wines from the Bernard family.

From rosé to red, from dry white to sweet, discover the secrets of the art of tasting through 3 fundamental stages: sight, smell and taste.

Come and visit the estate before taking an introductory tasting course on 8 wines from the Bernard family.

From rosé to red, from dry white to sweet, discover the secrets of the art of tasting through 3 fundamental stages: sight, smell and taste.

Les ATELIERS au CHÂTEAU (Cadaujac)

 + 33 (0)6 45 22 28 27



Cours d'œnologie / *Oenology course* / *Curso de enología* _____



 2h00

 59 €/pers.

Pour bien comprendre l'univers du vin, soyez accueillis au château par une professionnelle du vin ! Faites avec elle quelques pas dans les vignes, en agriculture BIO, pour découvrir les terroirs & cépages cultes de Bordeaux et le travail du vigneron en relation avec le respect l'environnement. Visitez les chais. Puis en salle de dégustation soyez « Nez du vin » le temps d'un instant en vous amusant à reconnaître des odeurs du vin. Laissez-vous guider dans la dégustation de vins rouges de Pessac-Léognan jeunes puis plus vieux vous comprendrez alors pourquoi on les laisse vieillir ces bons vins de Bordeaux ! Un beau moment pour vos papilles tout en enrichissant vos connaissances sur le vin !

To fully understand the world of wine, be welcomed to the château by a wine professional! Take a few steps with her in the vineyards, in organic agriculture, to discover the terroirs and cult grape varieties of Bordeaux and the work of the winegrower in relation to the environment. Visit the cellars. Then, in the tasting room, be a «wine nose» for a while by having fun recognising the smells of wine. Let yourself be guided in the tasting of young and then older red wines from Pessac-Léognan. You will then understand why these good Bordeaux wines are left to age! A great moment for your taste buds while enriching your knowledge of wine!

Para comprender plenamente el mundo del vino, sea recibido en el château por un profesional del vino. Acompáñela por los viñedos, en agricultura ecológica, para descubrir los terroños y las variedades de uva de culto de Burdeos y el trabajo del viticultor en relación con el medio ambiente. Visite las bodegas. A continuación, en la sala de cata, haga de «nariz de vino» durante un rato divirtiéndose al reconocer los olores del vino. Déjese guiar en la degustación de vinos tintos jóvenes y luego más viejos de Pessac-Léognan. ¡Entonces entenderá por qué estos buenos vinos de Burdeos se dejan envejecer! Un gran momento para sus papilas gustativas mientras enriquece sus conocimientos sobre el vino.

Les Châteaux viticoles qui vous accueillent

(PENSEZ À LES APPELER AVANT DE VOUS Y RENDRE / CALL THEM BEFORE YOU GO / LLÁMALOS ANTES DE IR)

LES CRUS CLASSÉS DE GRAVES

Château Bouscaut	Tél. : +33 (0)5 57 83 12 27	1477 avenue de Toulouse - 33140 CADAUJAC
Château Carbonnieux	Tél. : +33 (0)5 57 96 56 20	Avenue de Ferron - 33850 LÉOGNAN
Château Haut-Bailly	Tél. : +33 (0)5 56 64 75 11	103 avenue de Cadaujac - 33850 LÉOGNAN
Château Latour-Martillac	Tél. : +33 (0)5 57 97 71 11	8 chemin La Tour - 33650 MARTILLAC
Château Malartic-Lagravière	Tél. : +33 (0)5 56 64 75 08	43 avenue de Mont de Marsan - 33850 LÉOGNAN
Château Olivier	Tél. : +33 (0)5 56 64 73 31	175 avenue de Bordeaux - 33850 LÉOGNAN
Château Pape Clément	Tél. : +33 (0)5 57 26 38 34	216 avenue du Dr Nancel Pérard - 33600 PESSAC
Château Smith Haut Lafitte	Tél. : +33 (0)5 57 83 11 22	Chemin du Carosse - 33650 MARTILLAC

A.O.P PESSAC-LÉOGNAN

Château Bardins	Tél. : +33 (0)5 56 30 78 01	Chemin de la Matole - 33140 CADAUJAC
Château Le Brulleau	Tél. : +33 (0)5 56 72 70 45	12 chemin le Brulleau - 33650 SAINT MEDARD D'EYRANS
Château Les Carmes Haut-Brion	Tél. : +33 (0)5 56 93 23 40	20 rue des Carmes - 33000 BORDEAUX
Château d'Eyrans	Tél. : +33 (0)5 56 77 54 37	20 avenue du Sable d'Expert - 33650 SAINT MEDARD D'EYRANS
Château Ferran	Tél. : +33 (0)9 77 64 23 11	Route de Lartigue - 33650 MARTILLAC
Château de France	Tél. : +33 (0)5 56 64 75 39	98 avenue de Mont de Marsan - 33850 LÉOGNAN
Domaine de Grandmaison	Tél. : +33 (0)5 56 64 75 37	182 avenue de la Duragne - 33850 LÉOGNAN
Château Haut Bergey	Tél. : +33 (0)5 56 64 05 22	69 cours Gambetta - 33850 LÉOGNAN
Château Haut-Lagrange	Tél. : +33 (0)5 56 64 09 93	89 avenue de la Brède - 33850 LÉOGNAN
Château Lafargue	Tél. : +33 (0)5 56 72 72 30	5 impasse de Domy - 33650 MARTILLAC
Château Larrivet Haut Brion	Tél. : +33 (0)5 56 64 99 87	84 avenue de Cadaujac - 33850 LÉOGNAN
Château Léognan	Tél. : +33 (0)5 56 64 14 96	88 chemin du Barp - 33850 LÉOGNAN
Château La Louvière	Tél. : +33 (0)5 56 64 75 87	149 avenue Cadaujac - 33850 LÉOGNAN
Château Luchey-Halde	Tél. : +33 (0)5 56 45 97 19	17 avenue du Maréchal Joffre - 33700 MÉRIGNAC
Domaine de Merlet	Tél. : +33 (0)5 56 89 20 19	140 avenue de Cadaujac - 33850 LÉOGNAN
Domaine du Petit-Bourdieu	Tél. : +33 (0)5 56 64 75 68	16 rue Karl Marx - 33850 LÉOGNAN
Château Picque Caillou	Tél. : +33 (0)5 56 47 37 98	93 avenue Pierre Mendès France - 33700 MÉRIGNAC

(PENSEZ À LES APPELER AVANT DE VOUS Y RENDRE / CALL THEM BEFORE YOU GO / LLÁMALOS ANTES DE IR)

A.O.P PESSAC-LÉOGNAN

Château Pont Saint-Martin	Tél. : +33 (0)5 56 64 17 15	14 avenue de Mont de Marsan	- 33850 LÉOGNAN
Château de Rouillac	Tél. : +33 (0)5 57 12 84 63	12 chemin du 20 août 1949	- 33610 CANÉJAN
Domaine de la Solitude	Tél. : +33 (0)5 56 72 74 74	10 route de la Solitude	- 33650 MARTILLAC

A.O.P GRAVES

Château Bichon Cassignols	Tél. : +33 (0)5 56 20 28 20	50 avenue Edouard Capdeville	- 33650 LA BRÈDE
Château de Castres	Tél. : +33 (0)6 80 08 23 03	Route de Pommarède	- 33 640 CASTRES-GIRONDE
Château Couloumey	Tél. : +33 (0)5 56 67 66 65	12 route des Landes	- 33640 BEAUTIRAN
Château du Grand Bos	Tél. : +33 (0)6 82 00 93 73	Le Grand Bos	- 33640 CASTRES-GIRONDE
Château Haut Reys	Tél. : +33 (0)5 56 20 38 29	18 allée de la Perrucade	- 33650 LA BRÈDE
Château Lassalle	Tél. : +33 (0)5 56 78 49 65	2 allée Lassalle	- 33651 LA BRÈDE
Château Lusseau	Tél. : +33 (0)5 56 67 01 67	6 route de Lusseau	- 33640 AYQUEMORTE-LES-GRAVE
Château Magneau	Tél. : +33 (0)5 56 20 20 57	12 chemin Maxime Ardurats	- 33650 LA BRÈDE
Château Méric Chante L'Oiseau	Tél. : +33 (0)5 56 78 45 05	20 avenue Georges Hébert	- 33650 LA BRÈDE
Château La Perrucade	Tél. : +33 (0)5 56 78 43 24	26 avenue Bellevue	- 33650 LA BRÈDE
Château Le Tuquet	Tél. : +33 (0)5 56 20 21 23	18 route des Landes	- 33640 BEAUTIRAN



Crédits photo : Crédits photos : Yann Monel - Philippe Iabeguerie - Laurent Wangermez - David Remazeille (Gironde Tourisme) - Deepix - Lucky studio - Istock - Getty Images - Clara Bouineau - Office de Tourisme de Montesquieu - Château Bouscaut - Château Carbonnieux - Château Latour-Martillac - Château Pape-Clément - Château Smith Haut Lafitte - Château Larrivet Haut Brion - Château La Louvière - Château de Rouillac - Les ateliers au château - Château Léognan - Château Les Carmes Haut Brion - Château Haut-Bailly - Château Malartic Lagravière - Château Olivier - Domaine de la Solitude - Château Luchey-Halde - Château d'Eyrans - Château Picque-Caillou



IMPRIMERIE : VINCENT IMPRIMERIES. Manipulé dans le respect des gestes barrières
Réalisation graphique: IMPRIMERIE LAPLANTE





Montesquieu

Office de Tourisme

3, place Marcel Vayssière 33 650 MARTILLAC
 Tél. +33 5 56 78 47 72 / info@tourisme-montesquieu.com
www.tourisme-montesquieu.com

 @visitmontesquieu

 #visitmontesquieu