

CHATEAU
SMITH HAUT LAFITE
GRAND CRU CLASSÉ



Ateliers et activités œnologiques

Activité « Circuit découverte » - 18 € TTC/personne

Vous découvrirez les chais de blanc et de rouge, le cuvier et la tonnellerie du château et vous terminerez par la dégustation d'un premier et d'un second vin du château.

/ Hors week-end et jours fériés.

Activité « Rencontre Art et Vigne » - 33 € TTC/personne

Au plus près de la plante, le cycle de la vigne n'aura plus de secret pour vous et, tout en parcourant les chais et la vigne, vous découvrirez les plus belles sculptures monumentales du domaine sous un nouveau jour.

/ Atelier de Mai à Octobre, suivi d'une dégustation de 2 vins

Activité « Vers le Paradis » - 39 € TTC/personne

Les portes de la cave privée de propriétaires s'ouvriront pour vous après la découverte sur mesure du domaine, la dégustation du premier vin du château en blanc et en rouge et de nos jeunes vignes en rouge.

/ Tarif valable à partir de 5 personnes - forfait jusqu'à 4 personnes : 150 €

Activité « Vins, Fruits secs et Chocolats » - 45 € TTC/personne

Vous prendrez le temps de redécouvrir vos sens autour d'une dégustation de 4 vins du domaine, accompagnés de fruits secs & chocolats créés tout spécialement pour ces vins par la maison Cadiot-Badie de Bordeaux.

/ Atelier précédé d'une découverte des chais.

Activité « dans les pas du vigneron » - 115 € TTC/personne

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

/ Atelier précédé d'une découverte des chais et suivi d'une dégustation.

Activité « Le Meilleur des Deux Rives » - 690 € TTC/groupe

Visite privée de 1h30 jusqu'à 12 personnes suivie d'une dégustation de quatre grands millésimes : Château Smith Haut Lafitte rouge 2009 (100/100 Parker), Château Smith Haut Lafitte blanc 2010, Château Beaugard rouge 2000 AOC Pomerol, Château Bastor Lamontagne 1990 AOC Sauternes

Les restaurants du domaine

Chaque restaurant des Sources de Caudalie propose une ambiance différente: Choisissez entre l'épicerie gourmande Rouge, la cuisine "bistrot" proposée à la Table du Lavoir et la cuisine créative et gastronomique de Nicolas Masse au restaurant doublement étoilé La Grand'Vigne. / 05 57 83 83 83 ou experience@sources-caudalie.com