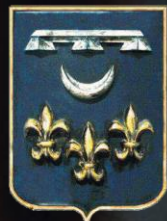


CHATEAU  
SMITH HAUT LAFITTE  
GRAND CRU CLASSÉ



Ateliers et Activités Œnologiques

## **Activité “Circuit découverte” - 19€ 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.*

## **Atelier “Rencontre Art et Vigne “ - 34€ 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” - 40€ TTC/ personne**

Les portes de la cave privée des propriétaires s'ouvriraient pour vous après la découverte sur mesure du domaine et la dégustation du premier vin du château en blanc et en rouge, et de nos jeunes vignes en rouge, accompagnés d'amandes grillées, clin d'œil aux chauffes de notre tonnelier.

*/ Tarif valable à partir de 5 personnes - Forfait jusqu'à 4 personnes : 159€ - visite privée*

## **Harmonie “Vins, Fruits secs et chocolats” - 49€ 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*

## **Atelier “Dans les pas du vigneron” - 116€ TTC/ personne**

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.

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

## **Activité “Le Meilleur des deux rives” - 730€ TTC/ groupe**

Visite privée de 1H30 jusqu'à 12 personnes suivie d'une dégustation de quatre millésimes d'exceptions : Château Smith Haut Lafitte rouge 2009 (100/100 Parker), Château Smith Haut Lafitte blanc 2015, Château Beauregard rouge 2005 AOC Pomerol, Château Bastor-Lamontagne 1990 AOC Sauternes.

**Plus d'informations: [visites@smith-haut-lafitte.com](mailto:visites@smith-haut-lafitte.com) / [www.smith-haut-lafitte.com](http://www.smith-haut-lafitte.com)**

## **Les restaurants du domaine**

Chaque restaurant des Sources de Caudalie propose une ambiance différente: Choisissez entre l'épicerie gourmande Rouge, la cuisine bistronomique proposée à la Table du Lavoir, et la cuisine créative et gastronomique de Nicolas Masse au restaurant doublement étoilé La Grand'Vigne.

*Renseignements et réservations : 05 57 83 83 83 / [experience@sources-caudalie.com](mailto:experience@sources-caudalie.com)*