

CIRCUIT DÉCOUVERTE VIGNOBLE

Spirit
of PAUILLAC

« Devenez maître embouteilleur d'un château de Pauillac »

Circuit découverte Médoc



1 bouteille
offerte à
tous !

Accompagné par votre guide spécialiste du Médoc, vous découvrez la célèbre « Route des châteaux » et partez à la rencontre d'une petite propriété viticole familiale, découvrez la gastronomie locale et êtes initiés à la « mise en bouteille »...

Groupe
A partir de 69€/1
pers.

Départ/Retour
Médoc

LES + DU CIRCUIT :

- CIRCUIT EXCLUSIF !
- Repas typique à la propriété
- 1 Bouteille offerte à tous !

Réf. 2009-maître

Période de validité

Du 16 Octobre 2008
Au 15 Octobre 2009

Tarifs/personnes

46-50 personnes 69€/pers.
41-45 personnes 71€/pers.
36-40 personnes 73€/pers.
31-35 personnes 75€/pers.
26-30 personnes 77€/pers.
20-25 personnes 80€/pers.

20 personnes = 1 gratuité



MENU MEDOCAIN dans une bergerie reconstituée

Un vieux millésime en apéritif

Assiette de Grenier Médocain
(charcuterie)

Entrecôte Médocaine sur sarments
avec sa garniture
(frites et haricots verts)

Fromages
et gelée de vin du Médoc

Cannelé de Bordeaux et sa crème

Café

2 services de vins
(Pauillac A.O.C)



Le Programme de la journée :

9h00 Vous êtes attendus par votre guide accompagnateur, spécialiste du Médoc. Avec lui, vous partez à l'assaut de la célèbre « Route des Châteaux ». Grâce à ses commentaires, vous découvrez les principales appellations (AOC) et familles de Crus du Médoc. Après avoir traversé la plupart des appellations du Médoc (Haut Médoc, Margaux, Saint Julien,...), vous arrivez à Pauillac, la capitale du Médoc avec ses 18 Grands Crus Classés.

11h00 Ici vous attend un rendez-vous hors du commun ! En effet, ce sont les propriétaires eux-mêmes qui vous reçoivent dans cette petite propriété viticole. Ils vous font partager leurs « savoir-faire » et traditions, leur simplicité et leur bonne humeur. Vous allez devenir « Maître

embouteilleur du Château » ! Vêtu d'un tablier de maître de chai, vous remplissez une bouteille à la barrique, vous la bouchez (attention ça éclabousse un peu !), vous la capsolez, et enfin vous collez l'étiquette du château... Si le propriétaire juge que vous avez bien fait votre travail, il vous offre le précieux flacon embouteillé par vos soins (c'est du Pauillac !) et vous remet le « Diplôme de Maître Embouteilleur ». C'est enfin l'heure de passer à table !

12h30 Au menu, déjeuner typiquement médocain ! Vous profitez d'un cadre chaleureux et authentique pour apprécier les spécialités du Médoc. Ce sont celles qui vont bien avec le vin de Pauillac ! En plus c'est Linette qui cuisine, comme pour ses vendangeurs ; un vrai régal !

14h00 Puis, un détour devant les incontournables Châteaux Lafite Rothschild, Latour et Mouton Rothschild : le temps de la photo souvenir s'impose ! Vous traversez l'appellation Saint-Estèphe avant de regagner Pauillac par la route qui longe l'estuaire le plus vaste d'Europe : La Gironde. Vous découvrez les fameuses cabanes de pêche que l'on nomme « Carrelets ». Que de belles découvertes l'espace d'une journée ! La Maison du Tourisme et du Vin vous accueille, vinothèque et boutique souvenirs sont à votre disposition.

15h30 Cette visite vous laisse sans mot : ici tout est recherche de perfection ! Vous découvrez une magnifique propriété viticole : un **GRAND CRU CLASSE** ! Visite des installations viticoles, les chais de vieillissement, vous êtes ainsi initiés aux méthodes de vinification si caractéristiques du Médoc. Dégustation à l'appui...

OU Visite d'une fabrique artisanale de « Noisettines du Médoc » (Verre de bienvenue, accueil en costume d'époque et dégustation de spécialités).

17h00 Retour. Vous déposez votre guide qui vous aura fait découvrir encore quelques spécialités régionales sur la route (c'est sucré : prévoir une bouteille d'eau !)

- fin de la prestation -

Pour réserver, appeler le : 05 56 59 03 08

Conditions de vente :

Nos tarifs comprennent : visite dégustation dans 2 propriétés viticoles (ou 1 propriétés viticoles + 1 fabrique artisanale), le déjeuner Médocain (apéritif-entrée-plat-fromage-dessert-café), service de 2 vins AOC Pauillac, l'opération de « mise en bouteille », la bouteille embouteillée (1 par personne), le diplôme de maître embouteilleur, la prestation d'un guide accompagnateur pendant une durée de 8h (dimanche : nous contacter!), la photo souvenir, la dégustation d'un échantillon de spécialités locales, remise d'une documentation touristique à tous les participants.

Nos tarifs ne comprennent pas : Le transport, toute prestation non mentionnée dans le programme, les pourboires et dépenses personnelles et l'assurance annulation.

*Tarif par personne sur la base de 46 personnes (chauffeur inclus). Sous réserve de disponibilité au moment de la réservation et hors période de vendanges.

Maison du Tourisme et du Vin de Pauillac - La Verrerie - 33250 Pauillac

Tel : 05 56 59 03 08 / Fax : 05 56 59 23 38 Email : mtvp@wanadoo.fr - Autorisation N° AU 03396 0006 - RCP : AXA n° 687304404