CHÂTEAU Kirwan

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

LA VIE DE CHÂTEAU

Laissez vous tenter par une de nos activités sensorielles...



CHÂTEAU Kirwan

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

SOMMAIRE

cliquez sur le chapitre pour accéder directement au contenu

LES VISITES ET DÉGUSTATIONS

Visite en immersion

Visite prestige

Balade enchantée

Dégustation d'antan

Dégustation éphémère

Package dégustation d'antan & éphémère

Dégustation sensorielle

PAUSES GOURMANDES

Apéritif gourmand

Pique-nique

Brunch

ATELIERS LUDIQUES

Confection de macaron

Atelier parfumeur créateur d'un jour

Le chocolat pas à pas

Atelier culinaire

CONTACTS

LES VISITES ET DÉGUSTATIONS

VISITE EN IMMERSION



Au fil des saisons, le Château Kirwan propose des visites accompagnées par un membre de l'équipe technique. Une introduction ludique aux techniques de la vigne et à la philosophie de production de la propriété : taille en hiver, effeuillage/levage l'été, et bien sûr vendanges en septembre/octobre.

44 € TTC / PERS.

- **12 personnes maximum***
- **1 heure 30**
- **1 Charmes de Kirwan et 1 Château Kirwan**

**pour des groupes de plus de 12 personnes, nous consulter*



VISITE PRESTIGE

Un classique de notre offre œnotouristique depuis que nous accueillons les visiteurs. Un discours précis et pointu sur les techniques de culture et la philosophie de production de la propriété. La balade commence près des rangs de vignes, puis dans les chais et le cuvier avant de se terminer au cœur du parc.

- **1 à 12 personnes** — 28 € TTC / PERS.
- **13 à 40 personnes** — 22 € TTC / PERS.
- **1 heure**
- **1 Charmes de Kirwan et 1 Château Kirwan**

BALADE ENCHANTÉE



Partez à la découverte du parc du Château Kirwan en suivant le Grand Sphinx de la vigne, Deleiphila, le papillon voyageur qui virevolte entre la vigne et le parc. Equipés d'une tablette, les visiteurs découvriront ainsi les secrets de Kirwan, son histoire, son parc et ses cépages.

15 € TTC / PERS.

- **12 personnes maximum**
- **1 heure**
- **1 Château Kirwan**

LES VISITES ET DÉGUSTATIONS

DÉGUSTATION D'ANTAN

Avec notre dégustation d'antan, les visiteurs peuvent célébrer leur millésime fétiche; année de mariage, de naissance, de création d'un projet professionnel... Ils seront ainsi conviés à une décantation du millésime choisi et une dégustation dans la cave à vin accompagnée d'une sélection de fromages. Un millésime plus jeune est également dégusté pour une meilleure comparaison.



90 € TTC / PERS.

12 personnes maximum

1 heure 30

2 Château Kirwan

Prévoir un vêtement chaud pour déguster dans le caveau

DÉGUSTATION ÉPHÉMÈRE



Après une visite guidée de la propriété et des chais, les visiteurs apprennent à évaluer le potentiel d'un vin en cours d'élevage et à en comprendre toute la complexité, en compagnie d'un membre de l'équipe technique. Une dégustation unique pour percer le mystère d'élaboration d'un Grand Cru Classé !

90 € TTC / PERS.

12 personnes maximum

1 heure 30

2 Château Kirwan

Prévoir un vêtement chaud pour déguster dans le chai

PACKAGE DÉGUSTATION D'ANTAN & ÉPHÉMÈRE

160 € TTC / PERS.

Avec cette visite dégustation combinée, les vins du Château Kirwan n'auront plus de secrets pour vous. Pour pousser la comparaison à son maximum, nous vous proposons de déguster le millésime ancien de votre choix après la dégustation du millésime en cours d'élevage.

12 personnes maximum

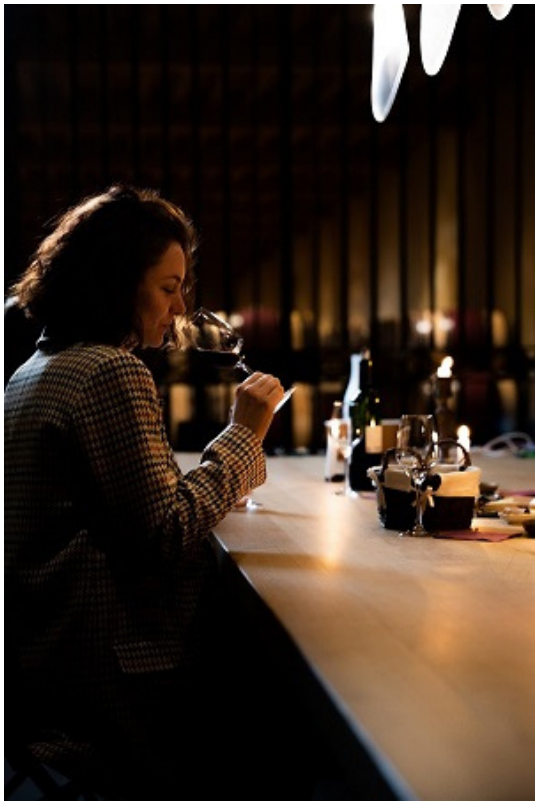
2 heures

3 Château Kirwan

Prévoir un vêtement chaud

LES VISITES ET DÉGUSTATIONS

DÉGUSTATION SENSORIELLE



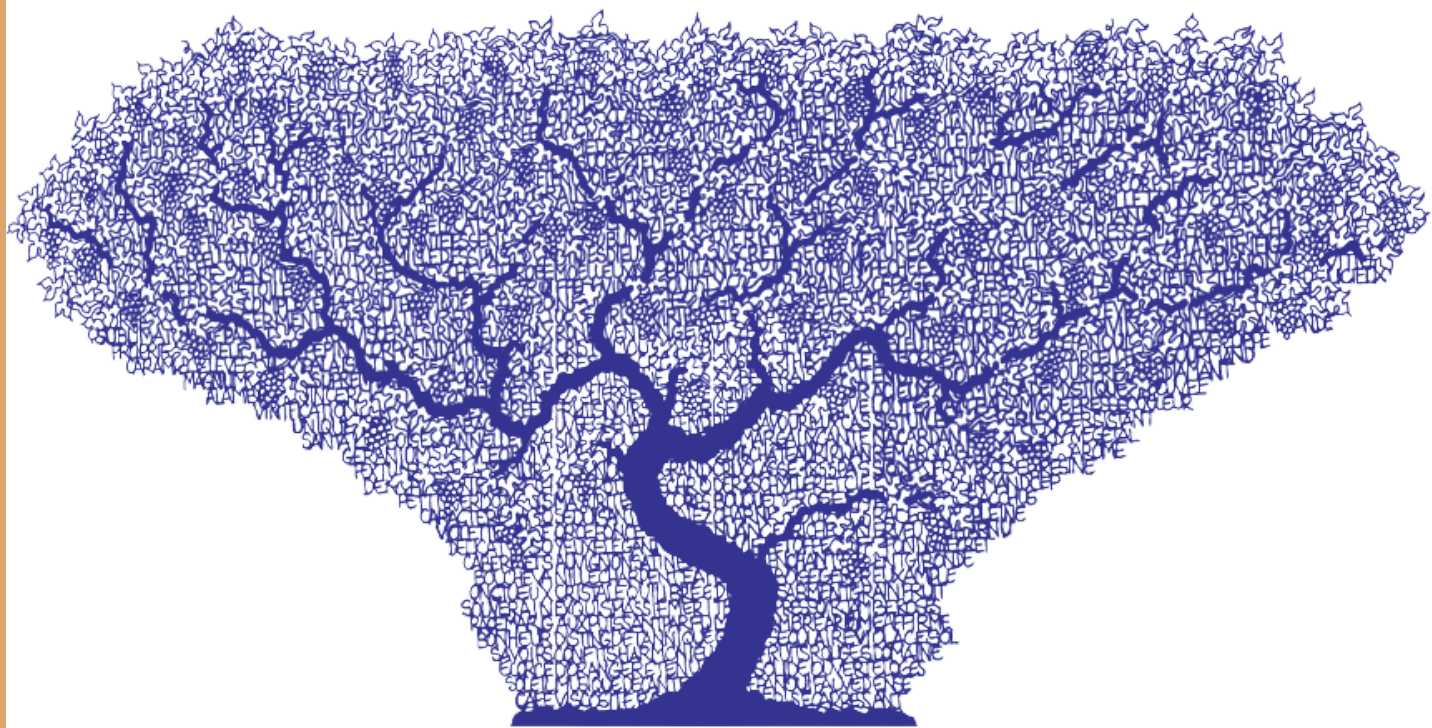
Et si vous découvriez les grands vins du Château Kirwan grâce à une dégustation sensorielle ?

Sylvie Montégut vous accompagnera pour préparer et optimiser tous vos sens à l'aide de la sophrologie. Vous dégusterez en pleine conscience en étant connecté à vos sensations.

Chacun pourra apprécier cette expérience unique dans notre salle panoramique.

60 € TTC / PERS.

12 personnes maximum
1 heure 30
1 Château Kirwan



LES PAUSES GOURMANDES

APÉRITIF GOURMAND

Château Kirwan vous accueille pour une visite suivie d'un apéritif qui ravira vos papilles : pain, fromage, charcuterie, vins de Château Kirwan et autres produits de saison. L'occasion de passer un agréable moment en famille, en amoureux ou tout simplement entre amis.

45 € TTC / PERS.

12 personnes maximum*

1 heure 30

1 Charmes de Kirwan et 1 Château Kirwan

**pour des groupes de plus de 12 personnes, nous consulter*





PIQUE-NIQUE

Quoi de mieux qu'un pique-nique à l'ombre de nos arbres centenaires pour découvrir nos vins ? Un cadre authentique, un panier pique-nique, une balade dans les chais et le tour est joué. Cette pause ravira aussi bien les familles, que les groupes d'amis et de collègues.

50 € TTC / PERS.

2 à 20 personnes

2 heures

1 Charmes de Kirwan et 1 Château Kirwan

Réservation de mai à octobre

BRUNCH

Château Kirwan vous invite à vous approprier les lieux le temps d'une visite suivie d'un brunch. Douceurs sucrées ou salées, il y en aura pour tous les palais. Chacun pourra ainsi découvrir les surprises que le Grand Cru Classé a en réserve. Une parenthèse enchantée, idéale pour les familles, les amis et les couples.

50 € TTC / PERS.

2 à 20 personnes

2 heures

1 Château Kirwan

Réservation de mai à octobre



LES ATELIERS LUDIQUES

CONFECTION DE MACARON



Cet atelier s'adresse aux gourmands, aussi bien les petits que les grands. Sophie Mevel vous invite à découvrir les étapes de confection du fameux macaron. Tantôt salé ou sucré ? C'est vous qui décidez ! Minutie, rigueur seront de mise pour cette pâtisserie qui se veut aussi exigeante que le vin. Les parfums sélectionnés par nos soins seront dégustés avec Château Kirwan pour que l'accord soit parfait. Les apprentis repartent avec le fruit de leur travail.

142 € TTC / PERS.

6 à 12 personnes
3 heures
1 Charmes de Kirwan et 1 Château Kirwan



ATELIER PARFUMEUR CRÉATEUR D'UN JOUR

Imprégnez vous des arômes des vins de Kirwan en créant votre parfum, "Rouge Sensuel". Une manière originale et ludique de "porter" et "d'incarner" Kirwan avant de le déguster.
Clémentine Humeau (Les Olfactines) et Delphine Dentraygues (Les Instantanez), créatrices de parfums et animatrices d'ateliers olfactifs, vous guideront dans l'art de la création. Vous repartirez de l'atelier avec votre parfum personnalisé.

6 à 10 personnes — 156 € TTC / PERS.
11 à 20 personnes — 140 € TTC / PERS.
3 heures
1 Château Kirwan

LE CHOCOLAT PAS À PAS

Après les Accords Parfaits en collaboration avec Hasnaâ Ferreira, nous invitons nos visiteurs à découvrir la confection du chocolat de la fève à la confiserie en passant par la tablette ! Écabossage, fermentation, torréfaction, dégustation… La fabrication du chocolat a beaucoup en commun avec la production de vin. Exigence et précision sont les maîtres mots de ces savoir-faire ancestraux.

53 € TTC / PERS.

20 à 50 personnes
2 heures 30
1 Château Kirwan



Hasnaâ Ferreira ©

LES ATELIERS LUDIQUES

ATELIER CULINAIRE



L'atelier culinaire de Château Kirwan, en collaboration avec la Cheffe Stéphanie Bottreau ou avec Toque Events, est une manière ludique et interactive de parfaire ses connaissances en gastronomie dans la joie et la bonne humeur et en excellente compagnie.

Paré d'un tablier Kirwan, venez percer les secrets des préparations culinaires proposées par les Chefs, au fil des saisons...

Des formules simples et originales. L'atelier est suivi d'un déjeuner convivial au cours duquel vous pourrez déguster vos propres préparations associées à nos meilleurs millésimes.



185 € TTC / PERS.

5 à 10 personnes *

2 heures 30

1 Charmes de Kirwan et 1 Château Kirwan

** pour des groupes de plus de 10 personnes, nous consulter*

MENU DES 4 SAISONS

Suggestion de la Cheffe Stéphanie Bottreau

Entrée

-

Nage de coquillages, bouillon d'orge et de sarrasin, huile de persil

Plat

-

Volaille cuite en deux temps et rôtie dans un beurre aux épices douces, crème de panais, jus de viande minute

CONTACTS

Stella Chalaud

Responsable réception

s.mencacci@chateau-kirwan.com

Sarah Nehad

Guide interprète

sarah.nehad@chateau-kirwan.com

Mounia Pommiès

Directrice développement & communication œnotourisme

mounia.pommies@chateau-kirwan.com

Tél : +33 (0)557 88 7100

www.chateau-kirwan.com

Notre service réceptif est ouvert

de novembre à avril du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30

de mai à octobre du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30