



UNE JOURNÉE GOURMANDE À MARGAUX

UN NOUVEAU CIRCUIT DE DECOUVERTE DU VIGNOBLE RENCONTRE AUTHENTIQUE ET GOURMANDE AVEC QUATRE GRANDS CRUS DE MARGAUX



Quatre propriétés complices de Margaux, vous proposent une nouvelle journée thématique dans le vignoble.

La journée commence au Château Prieuré-Lichine avec l'histoire de l'appellation et le Classement de 1855. Côté dégustation, le Blanc de Château Prieuré-Lichine sera associé à une terrine d'esturgeon au caviar d'Aquitaine.

Au Château Rauzan-Gassies, on s'attachera aux spécificités du terroir avec une dégustation horizontale de 3 vins, associée, terroir oblige, à une rilette de canard au foie gras et sa gelée de vin rouge du Médoc.

Nouvelle halte gourmande au Château Kirwan, pour un déjeuner accompagné des vins des quatre crus, commentés par un représentant de l'une des propriétés. Suite au repas, les liens unissant viticulture et négoce bordelais seront mis en avant. La douceur et le craquant des canelés bordelais accompagneront la dégustation d'un vin de négoce et d'un vin du Château.

La journée s'achève au Château La Tour de Bessan, avec une dégustation par cépage séparé accompagnée de sarments en chocolat.



Vos rendez-vous dans les Châteaux

- 9h 30** Château Prieuré-Lichine
11h 00 Château Rauzan-Gassies
12h 30 Déjeuner à Kirwan
16h 00 Château La Tour de Bessan

Votre Menu au Château

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan
Château Prieuré-Lichine blanc 2014

Parmentier de canard, légumes de saison
Château La Tour de Bessan 2011

Brie de Meaux
Château Kirwan 2003

Tarte fine aux pommes, sauce caramel
Château Rauzan-Gassies 2008

Café



Conditions et tarif

Groupe de 6 à 20 personnes.
108 € par personne.

Ce tour inclut les visites à thème et les dégustations dans les 4 châteaux (12 vins), le déjeuner et ses vins.
Le transport n'est pas inclus.

Le déjeuner pourra avoir lieu, selon les disponibilités, dans les salons du Châteaux Kirwan ou du Château Prieuré-Lichine.
D'autres prestations de menus sont disponibles sur demande.

Les millésimes proposés pour les dégustations et pour le repas pourront être modifiés, selon la disponibilité des stocks.

Contact Réservation : mail@chateau-kirwan.com