



CHÂTEAU  
*Kirwan*

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

## LES ATELIERS LUDIQUES

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








## 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 ! Minuterie, 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 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. Lors de cet atelier, vous sentirez les matières premières utilisées dans le monde de la parfumerie et dans celui des vins.

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 personnalisée.

-  2 à 30 personnes
-  3 heures
-  1 Charmes de Kirwan et 1 Château Kirwan




180 € TTC / PERS.



### 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.

54 € TTC / PERS.

-  10 à 30 personnes
-  2 heures 30
-  2 Château Kirwan



Hasnaâ Ferreira ©



## LES ATELIERS LUDIQUES

### ATELIER CULINAIRE

L'atelier culinaire de Château Kirwan, en collaboration avec la Cheffe Stéphanie Bottreau (Cook'n tinem) 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.

183 € TTC / PERS.



6 à 10 personnes \*



2 heures 30



1 Signatures blanc 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



## CONTACT

Tél : +33 (0)557 88 7100  
mail@chateau-kirwan.com  
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

