



LES SOURCES DE CAUDALIE
BORDEAUX

Communiqué de presse
Septembre 2018

Aux origines de la viticulture



Alors que les vacances d'été s'achèvent, l'effervescence commence petit à petit dans le vignoble. Aux Sources de Caudalie, l'hôtel a à cœur de partager son environnement et de nombreuses activités sont proposées pour participer aux vendanges. De quoi profiter encore un peu du beau temps tout en renouant avec les racines de l'une des plus vieilles traditions agricoles.

Il est bien connu que la vigne ne vit jamais mieux qu'à partir de septembre. En effet, la douce arrivée de l'automne enflamme chaque année le vignoble et sonne le glas des précieuses baies gorgées du soleil de l'été. Un moment un peu particulier à vivre, bien entendu, aux Sources de Caudalie en septembre et en octobre.

Du 19 septembre au 31 octobre prochain, l'hôtel vivra en effet plus que jamais au rythme de la vigne. Avec l'offre *Dans les pas du vigneron*, les curieux pourront profiter d'un séjour de deux jours et deux nuits pour tout savoir sur la vigne, le vignoble et le vin. Pour l'occasion, des menus spéciaux pour se mettre dans la peau du vendangeur seront proposés dans les restaurants. Une douelle des vendangeurs à Rouge, un menu des vendangeurs à l'auberge La Table du Lavoir et toujours une dégustation gastronomique en 5 ou 7 étapes au restaurant deux étoiles La Grand'Vigne. De quoi reprendre des forces avant de s'improviser vendangeur d'une journée lors d'un atelier de découverte des secrets de fabrication des Grands Crus du Château Smith Haut Lafitte.

Et pour récompenser les travailleurs, Les Sources de Caudalie offrent bien entendu un moment de grand réconfort lors d'une dégustation de trois vins de la propriété comme pour mieux apprécier son dur labeur et profiter de tous les bienfaits de la vigne...au verre !

Plus d'informations :

Séjour « Dans les Pas du Vigneron » :

à partir de 1270€ pour 2 personnes, valable du mercredi au dimanche, du 19 septembre au 31 octobre.

- Deux nuits en chambre à la Chartreuse du Thil avec petits-déjeuners
- Un repas à l'auberge La Table du Lavoir, *hors boissons*
- Un repas au restaurant deux étoiles La Grand'Vigne, *hors boissons*
- Un repas au bar à vins et tapas Rouge, *boissons comprises*
- Une dégustation de 3 vins de la propriété
- Un atelier découverte des secrets de fabrication des Grands Crus au Château Smith Haut Lafitte



Autres activités réservées aux clients de l'hôtel :

Dégustation de deux vins à Rouge le samedi & dimanche à 11h – offert
Cours de dégustation dans La Tour de la Dégustation – 75€ par personne

–

Bain à la vigne rouge ou au marc de raisin, 15 minutes – 70€

Modelage Vigneron, 50 minutes – 114€

Rituel du Sommelier, 1/2 journée – 320€

Rituel 100% raisin, 1/2 journée – 290€

Contact presse :

Claudia Schall

schall.claudia@neuf.fr

06 70 25 58 90



LES SOURCES DE CAUDALIE *****
Chemin de Smith Haut Lafitte
33 650 Bordeaux-Martillac

Tél : +33 (0)5 57 83 83 83
sources@sources-caudalie.com
www.sources-caudalie.com