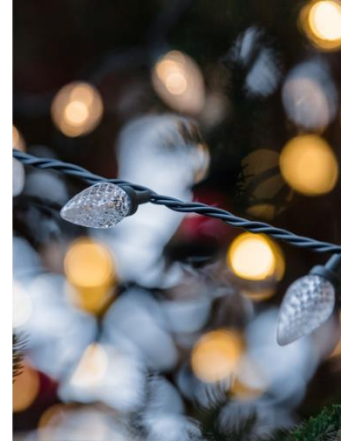




LES SOURCES DE CAUDALIE
BORDEAUX

Communiqué de presse
Novembre 2018

Rouge gourmand pour Noël



Les odeurs chaleureuses des marrons chauds arrivent en ville, on voit apparaître de la mousse sur les arbres ici et là lors d'une balade en forêt... Les fêtes de fin d'année approchent à grands pas : en famille ou entre amis, il sera alors temps les 22 et 23 décembre d'effectuer les dernières emplettes de Noël. Rouge, l'épicerie gourmande, s'ornera alors de ses plus belles couleurs de fête et d'un calendrier de dégustations gourmandes.

Les journées sont désormais courtes, on sent s'installer l'hiver et on attend avec impatience le moment le plus enchanteur de l'année... A cette occasion Les Sources de Caudalie se parent de leurs atours de Noël puis se mettront sur leur 31 pour le passage à la nouvelle année et permettront de célébrer les fêtes de fin d'année au cœur des vignes.

Une nuit unique dans une cabane atypique, voilà la promesse faite par l'Ile aux Oiseaux et les autres suites, accueillant pour l'occasion leurs beaux sapins. Repas gastronomique à La Grand'Vigne, festin authentique à La Table du Lavoir ou apéritif dinatoire dans l'épicerie gourmande et bar à vin Rouge, autant d'options qui sauront ravir les papilles des plus friands. Mais que serait la **célébration** de Noël sans des cadeaux chaleureux ? Concoctés par Les Sources de Caudalie pour leurs hôtes, ils seront présents dans la grande hotte que sera devenue l'épicerie fine et bar à vin Rouge les 22 et 23 décembre. Afin d'effectuer ses dernières emplettes de Noël, on trouvera toutes sortes de paniers garnis pour chérir ses proches. Entre produits du terroir et vins de la Maison, authenticité et succès assurés !

Pour faire son choix, rien de mieux que de découvrir et tester les produits. C'est pourquoi cette année Rouge propose à ses hôtes un programme de **dégustations** inédit, créé spécialement pour les plus gourmands. Le samedi matin, on déguste les confitures gourmandes, chutneys et confits d'oignons de l'artisan confiturier Gondolo, qui s'accommoderont parfaitement aux mets de fêtes. En parlant de gourmandises festives, on en profite pour savourer foie gras et autres spécialités régionales présentées par l'Armoire à Conserves. Dans l'après-midi, on découvre ou redécouvre les chocolats du grand nom bordelais Cadiot-Badie, à travers une sélection spéciale pour l'occasion, parce qu'après tout, rare sont ceux qui n'ont pas pour pêcher mignon hivernal ces bouchées cacaotées...

Il sera alors temps de rejoindre sa chambre pour se préparer, avant d'aller s'attabler à La Grand'Vigne ou à l'auberge champêtre La Table du Lavoir. Le lendemain, la dégustation de gourmandises se prolongera puisque l'on retrouvera à Rouge les artisans régionaux rencontrés la veille.

Vous l'aurez compris, lors des fêtes de fin d'année aux Sources de Caudalie, les âmes d'enfants sont mises à l'honneur et y trouveront leur bonheur.

Calendrier des évènements de Noël :

Programme de dégustation – Week-end des 22 et 23 décembre :

Samedi 22 décembre :

- 10h30 – 12h : Artisan confiturier Gondolo
- 11h – 13h : L'Armoire à Conserves
- 15h – 17h30 : Artisan chocolatier Cadiot-Badie (sélection spéciale pour Les Sources de Caudalie)

Dimanche 23 décembre :

- 11h – 13h : L'Armoire à Conserves
- 15h – 17h : Artisan confiturier Gondolo
- 15h – 17h : Artisan chocolatier Cadiot-Badie

Notre offre Noël en famille – 24 décembre :

*A partir de 1 460 € pour 4 personnes
(Repas hors boissons)*

- Une nuit dans une Grande Suite
- Les petits déjeuners
- Le repas du réveillon de Noël à l'auberge La Table du Lavoir ou dans le restaurant doublement étoilé La Grand'Vigne
- Un brunch à La Grand'Vigne le jour de Noël arrosé d'une coupe de champagne



Contact presse :

Esther Sachy

esther.sachy@sources-caudalie.com

01 83 75 62 24



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