



LES SOURCES DE CAUDALIE
BORDEAUX

Communiqué de presse
Janvier 2019

Les Sources de Caudalie distillées



Pour raviver les précieux instants passés dans les vignes, Les Sources de Caudalie dévoilent une nouvelle bougie à l'empreinte olfactive... inoubliable !

Du bois lustré de la Bastide des Grands Crus, à la charpente du restaurant La Table du Lavoir provenant des chais du Médoc, en passant par la Grange au Bateau, le bois est un matériau naturel et primordial à l'hôtel. Il en existe cependant un, plus précieux encore que les autres qui permet de transformer le fruit de la terre en trésor : le chêne blanc des barriques du Château Smith Haut Lafitte. Rare domaine à avoir conservé ce savoir-faire, la tonnellerie du Château Smith Haut Lafitte est un lieu à l'empreinte particulière dont chacun se souviendra avec plaisir des odeurs de bois de chêne délicatement grillé rappelant parfois celle de la noisette ou de la vanille.

L'envie initiale d'Alice Tourbier était de réussir à créer une signature olfactive en lien avec une expérience passée aux Sources de Caudalie. Aussi, c'est ici ce qu'Olivia Giacobetti a tâché de reproduire : un véritable moment de vie plutôt qu'une fragrance. Reconnue pour son talent et son savoir-faire, elle est l'un des parfumeurs les plus talentueux de sa génération. Chaque création est ainsi l'occasion de mettre à l'honneur des senteurs naturelles et évocatrices de moments de bonheur passés.

Mais bien au-delà de la note de chêne délicatement grillé, c'est toute la chaleur des flammes qui dorent subtilement les douelles des barriques du Château Smith Haut Lafitte qui embaume la pièce dans laquelle on allume la bougie. On retrouve alors cette odeur si particulière et propre au chêne blanc qui développe des notes vanillées et de noisette grillée lorsqu'il est chauffé. Notes qui se fondent ensuite dans une fragrance légèrement épicée de poivre noir de Madagascar rappelant incontestablement le côté fumé du bois que l'on retrouve dans les précieux flacons du Château Smith Haut Lafitte.

La boucle est ainsi bouclée et offre une belle occasion de se remémorer sa visite aux Sources de Caudalie en attendant la prochaine ou de prolonger le souvenir d'un séjour heureux pour quelques minutes supplémentaires.

Contact presse :

Esther Sachy - esther.sachy@sources-caudalie.com - 01 83 75 62 24

A propos

Les Sources de Caudalie :

Les Sources de Caudalie, hôtel 5 étoiles sur les terres du Château Smith Haut Lafitte, promettent un dépaysement complet au cœur des vignes bordelaises. Avec 40 chambres et 21 suites personnalisées, un restaurant doublement étoilé *La Grand'Vigne*, une auberge *La Table du Lavoir* et une épicerie gourmande et bar à vin *Rouge*, l'hôtel tout entier est dédié à « l'art de vigne ». Un spa vinothérapie vient compléter cette expérience en proposant des soins uniques exploitant les vertus hydratantes, anti-âge et anti-oxydantes du raisin. Enfin, l'établissement offre de nombreuses activités aussi bien sur place (piscine intérieure et extérieure, ferme et potager, cours de cuisine, dégustations de vins, activités sportives et cours avec un coach particulier...) que dans la merveilleuse région bordelaise (visites de châteaux, excursions à Bordeaux, dans le bassin d'Arcachon, à Saint-Emilion...)



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