



LES SOURCES DE CAUDALIE
BORDEAUX

Communiqué de presse
Mars 2019

Plongez au cœur des vignes



Aux Sources de Caudalie, on déguste le fruit de la vigne, on le boit, on prend soin de soi grâce à lui et désormais, il est possible de faire quelques longueurs dedans. En 2019, le bassin intérieur fait peau neuve et dévoile un fond différent mais toujours unique, une nouvelle fois signé Mathilde de l'Ecotais.

Situées au cœur d'un océan de vignes, Les Sources de Caudalie sont toutes entières dédiées à l'art de vigne. L'œuvre immergée dans le bassin intérieur et représentant jusqu'alors des ailerons de fugu cède sa place à une autre œuvre d'art de la photographe-plasticienne Mathilde de l'Ecotais. Cette nouvelle photo fait indubitablement écho au paysage de la région. En effet, les feuilles de Merlot bordelais étaient toutes trouvées pour rappeler l'environnement mais aussi l'art de vivre du premier Palace des Vignes.

A travers ce nouveau décor, l'artiste souhaitait que la chaleur de la charpente en bois résonne avec la verdure des feuilles de vignes. Cette naturalité brute, noble et douce s'accorde harmonieusement avec le lieu, mais aussi les arbres qui entourent la grange dans laquelle on trouve la piscine intérieure. Baignée de lumière, la piscine intérieure des Sources de Caudalie s'illumine et les nervures des feuilles apparaissent comme par magie. Une belle occasion de plonger au plus profond des vignes après en avoir expérimenté les autres aspects durant un séjour à l'hôtel.

A ce propos, Les Sources de Caudalie proposent une pause gourmande *pour les amateurs de brunch*, où l'on peut profiter du bassin intérieur pour quelques longueurs avant de filer se rassasier autour d'un assortiment de tapas à Rouge, l'épicerie gourmande et bar à vin. On y trouve boissons chaudes, jus de raisin, tapas sucrées, verres de vin et fromage pour un moment placé sous le signe de la douceur et du plaisir. Pour ceux qui ne sont pas du matin, la pause gourmande continue l'après-midi où l'on peut également profiter du bassin intérieur avant de déguster une

planche, du jambon Cebo et quelques douceurs sucrées autour d'un verre de vin, d'un jus d'orange et d'eau pour rester bien hydraté ! Un plaisir coupable à déguster seul, ou à partager bien sûr...

Plus d'informations :

Pour les amateurs de brunch ou d'apéritif, 95€ par personne

Comprenant l'accès au bassin intérieur dans la journée, à la salle de fitness puis une pause gourmande à Rouge.

Pour les amateurs de brunch – 10h/12h

- Boisson chaude
- Jus de raisin
- Pain, viennoiseries, condiments
- Deux tapas salés
- Une planche de charcuterie
- Un dessert
- Un verre de vin

Pour les amateurs d'apéritif – 15h/18h

- Une planche – graton bordelais, chorizo, fromage, poulpe et tapas..
- Jambon Cebo
- Assortiment de douceurs sucrées
- Un jus de raisin
- Une bouteille d'eau
- Un verre de vin

Contact presse :

Les Sources de Caudalie : 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