



LES SOURCES DE CAUDALIE
BORDEAUX

Communiqué de presse
Juin 2019

De la vigne au verre



Profiter de l'été indien et découvrir le vignoble bordelais au moment des vendanges, une possibilité qu'offrent Les Sources de Caudalie dans leur nouveau forfait *De la Vigne au Verre*. Du 16 septembre au 11 octobre, ce séjour de 3 nuits s'adresse à tous les oenophiles en quête d'expériences inédites et qui souhaitent prolonger les vacances d'été...

L'été indien dans le Bordelais n'est plus à nommer et chacun sait que les conditions météorologiques sont plus que favorables à la découverte des merveilles de la région et à la pratique de nombreuses activités en plein air. Chaque année, la fin du mois d'août sonne le retour sur les bancs de l'école ou au bureau mais annonce également la douce arrivée de l'automne et plus particulièrement des vendanges. Une ferveur s'empare du vignoble qui s'embrase de feuilles colorées et de grappes de raisin juteuses. Il est alors temps pour les vendangeurs de se mettre à la récolte ; une activité nature plébiscitée dans la région.

Contribuer à l'élaboration de grands millésimes permet ainsi de découvrir les secrets de fabrication des précieux flacons. Et pour l'occasion, Les Sources de Caudalie proposent une nouvelle offre à la découverte du Château Smith Haut Lafitte et de la gastronomie locale. *De la Vigne au Verre*, séjour sur 3 jours qui permet de s'immerger au cœur des vignes du Pessac-Léognan en plein vignoble des Graves.

Le premier jour on profite d'une nuit au calme des vignes avant d'être réveillé par le doux bruit des oiseaux. Il est alors temps de se régaler d'un petit déjeuner gourmand avant d'emprunter les vélos et de partir à la découverte du vignoble. Un panier pique-nique accroché sur les bicyclettes, on s'étend au milieu du vignoble pour déguster un festin champêtre. L'heure sera alors à la découverte au Château Smith Haut Lafitte pour un atelier *Dans les pas du Vigneron* où l'on s'imprènera des techniques d'élaboration d'un Grand Cru aux côtés du Maître de Chai. Selon la

période, on pourra ainsi chausser les bottes du vendangeur pour partir à la cueillette des précieuses baies ou rejoindre le Maître de Chai pour travailler le raisin après la récolte ou encore participer à l'activité du jour aux côtés des équipes du château. De retour aux Sources de Caudalie, un merveilleux dîner 2 étoiles en tête à tête dans l'écrin du restaurant La Grand'Vigne attendra les gourmets. Une deuxième nuit sonnera alors le glas de cette journée riche en émotions.

Le lendemain, on entame la journée en prenant des forces autour d'un copieux petit déjeuner puis on se détend lors d'un Rituel des Sources au Spa Vinothérapie® Caudalie. Après une matinée de bien-être, c'est un délicieux déjeuner qui s'offrira aux heureux vignerons d'un jour. La Table du Lavoir, auberge champêtre de l'hôtel, proposera ainsi une cuisine généreuse qui plaira à tous. Une promenade dans le Land'Art à la découverte des œuvres et du parcours nature au milieu des bois du Château Smith Haut Lafitte suivie d'un dernier dîner à ROUGE, le bar à vins et épicerie fine viendront ponctuer ce séjour, avant de rejoindre une dernière fois les bras de Morphée pour une troisième nuit au cœur du vignoble et d'un tout dernier petit déjeuner avant de reprendre la route, la tête pleine de souvenirs.

Plus d'informations :

Séjour « De la Vigne au Verre » :

à partir de 2650€ pour 2 personnes, valable du 16 septembre au 11 octobre.

- 3 nuits au cœur des vignes avec les petits déjeuners gourmands
- Un repas pour deux à La Grand'Vigne, 2 étoiles Michelin
- Un repas pour deux à La Table du Lavoir, l'auberge champêtre
- Un repas pour deux à ROUGE, bar à vins et épicerie fine, boissons comprises
- Un pique-nique champêtre pour deux
- Une dégustation de 3 vins du Château Smith Haut Lafitte avec l'un de nos sommeliers
- Un atelier *Dans les pas du vigneron* au Château Smith Haut Lafitte
- Un *Rituel des Sources* par personne au Spa Vinothérapie® Caudalie
- Land'Art

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