



Château La Tour de Bessan



Château de Villegeorge

## OENOTOURISME

### VISITES ET DÉGUSTATIONS

Le Château La Tour de Bessan, en appellation Margaux, est la propriété de Marie-Laure Lurton. Œnologue expérimentée, elle possède aussi le Château de Villegeorge en appellation Haut-Médoc. Ces deux domaines sont tous les deux certifiés "Terra Vitis", label reconnaissant un travail de la vigne respectueux de l'environnement depuis 2003.

Le bâtiment contemporain du Château La Tour de Bessan surprend. En effet, il s'agit d'une rénovation d'un bâtiment de 1934, transformé en lieu de production en 1999, par l'architecte Vincent Defos du Rau.

Venez découvrir les coulisses du vin, vous serez reçus par un membre de l'équipe, Sandra Rossi Lopez, Gabriel Roux-Lurton, Marie-Laure Lurton ou Jean Luc Brégille, maître de chais au Château La Tour de Bessan. Visite guidée, dégustations et ateliers assemblage vous sont proposés.

---

## VISITES

---

### VISITE GUIDÉE DES CHAIS & DÉGUSTATION

Visite guidée des chais et dégustation de deux vins en comparaison, avec les conseils de vos hôtes.

**DURÉE : 45-60 min**

Français, Anglais, Italien ou Allemand

**TARIF\* : 10€/pers.**

\* groupe à partir de 6 personnes : devis sur demande.

---

## ATELIERS

---

### ATELIERS ASSEMBLAGE

Nous proposons aussi des ateliers assemblage : une façon ludique et pédagogique d'appréhender les qualités de chaque cépage et de comprendre les mystères de l'assemblage. Les deux formules sont précédées d'une visite commentée.

#### FORMULE N°1:

Dégustation de 3 cépages, assemblage mystère puis un millésime de Château La Tour De Bessan, accompagné des chocolats "Demoiselle de Margaux".

**DURÉE : 1h30**

**TARIF\* : 20€/pers.**

\* groupe a partir de 6 personnes : devis sur demande.

#### FORMULE N°2:

*à partir de deux personnes*

Dégustation de 3 cépages, assemblage mystère puis un millésime de Château La Tour De Bessan, accompagné des chocolats "Demoiselle de Margaux". Pour finir, vous pourrez réaliser votre propre assemblage et partir avec une demi-bouteille unique que vous aurez confectionnée, bouchée, capsulée et étiquetée vous-mêmes.

**DURÉE : 2h00**

**TARIF\* : 80€/2 pers.**

\* groupe a partir de 6 personnes : devis sur demande.



MARIE-LAURE  
**LURTON**  
CRÉATRICE DE VIN

## LES VINS À MATURITÉ

Vous avez déjà découvert les coulisses du vin et vous souhaitez vous concentrer sur la dégustation. Cet atelier est pour vous ! Nous vous proposons d'aller à la découverte de vins à leur apogée : Château La Tour de Bessan 2008/Château de Villegeorge 2008.

A l'heure de la course contre la montre et du mouvement perpétuel, plongez dans le monde du vin où le temps est notre maître. Venez découvrir par vous-mêmes la complexité des arômes des vins matures et la subtilité de leur structure : incomparables avec des vins jeunes !

**DURÉE : 25 min**

**TARIF\* : 12€/pers.**

\* groupe à partir de 6 personnes : devis sur demande.

## L'IMPORTANCE DU VERRE À DÉGUSTATION

Vous êtes amateur de vins et vous aimeriez approfondir leur mise en valeur lors de la dégustation. Très ludique, cet atelier vous permettra de découvrir l'influence, souvent méconnue, du verre sur le vin : deux verres d'une forme subtilement différente, pour un rendu des arômes et des saveurs tout à fait surprenant !

Pour cet atelier un millésime mature et un millésime plus jeune vous seront proposés l'un après l'autre dans deux formes de verre à dégustation. Un test gustatif ludique et pédagogique ! Deux grands vins sur les millésimes 2008 & 2015, à choisir entre Château de Villegeorge & Château La Tour de Bessan.

**DURÉE : 35 min**

**TARIF\* : 15€/pers.**

\* groupe à partir de 6 personnes : devis sur demande.

## ÉVÉNEMENTS

### JOURNÉE GOURMANDE À MARGAUX

*En français et en anglais*

Trois propriétés complices de Margaux vous proposent une journée thématique dans le vignoble. Venez découvrir et déguster la richesse et la complexité de grands vins de l'appellation, en alliant le plaisir de la dégustation à la découverte de spécialités gourmandes de la région.

**PÉRIODE**

du 15/06 au 14/09/21

**TARIF : 90€/pers.**

(pique-nique compris)

**RÉSERVATION**

+33 (0) 5 57 88 36 28

journeegourmandemargaux@gmail.com

www.prieurélichine.fr