

SAINT-EMILION PORTES OUVERTES 2021

Listes des Châteaux par thématiques

GASTRONOMIE.....	1
CULTURE.....	10
ARCHITECTURE.....	12
TRADITION.....	14
FAMILLE	19

GASTRONOMIE

Château Béard la Chapelle

Saint-Emilion Grand Cru

Planches de charcuteries et de fromages accompagnées de verres de vin de différents millésimes de la propriété sur notre terrasse ensoleillée avec vue sur la côte sud de Saint-Emilion. Possibilité de réserver un pique-nique à emporter sur le chemin de randonnée de Saint-Laurent-des-Combes et Saint-Emilion.

De 10h à 19h non-stop

06 21 89 18 28

Château Bernateau

Saint-Emilion Grand Cru

BIO depuis 2007. Foodtruck Audace BP, pizza à base de produits locaux. Dégustations verticales 2015-2016-2017 (toute la journée). Visites guidées de la propriété familiale (toutes les heures). Visites famille à 10h30 et 15h30. Animations enfants (dégustation de jus de raisin, livres et jeux).

De 10h à 19h non-stop

05 57 40 18 19 / 07 62 39 41 66

Château Cadet-Pontet

Saint-Emilion Grand Cru

Vignoble familial situé à 300m du village. Visite et dégustations de nos vins. Déjeuner à la propriété des spécialités de canard.

De 10h à 19h non-stop

06 75 62 44 89

Château Cantelaube

Saint-Emilion

Visite. Dégustation des nouvelles cuvées 100% amphores (notamment). Marché de producteurs locaux, viandes, miels, fromages, charcuteries etc... Casse-croute sur place si possible.

De 10h à 19h non-stop

06 62 12 96 85

Château Carteau

Saint-Emilion Grand Cru

Food Truck "le Truc Rose" réservation conseillée. Propriété familiale où 3 générations vous accueillent, visite et dégustation. Domaine HVE. Exposition de peintures de Pierre BRIAL. Bruno SIGALA, producteur d'huile d'olive. Exposition d'affiches Studiopattern.

De 10h à 19h non-stop

06 70 77 13 25

Château Chéreau

Lussac Saint-Emilion

Déjeuners vigneron sur réservation (18€/personne). Produits régionaux et Champagne.

De 10h à 19h non-stop

05 57 74 50 76

Château Clos Hortense

Saint-Emilion Grand Cru

Dégustation pains, fromages, vins. Exposition linogravure, dessin peinture. Yoann LAVAU.

De 10h à 19h non-stop

06 07 31 72 35

Château Coutet

Saint-Emilion Grand Cru

Propriété familiale préservée depuis plus de 4 siècles. Toujours BIO. Possibilité de restauration durant les portes ouvertes. Stand de producteurs BIO et locaux.

De 10h à 19h non-stop

05 57 74 43 21

Château de Candale

Saint-Emilion Grand Cru

Visite de la propriété, dégustation de vin et restaurant sur place.

De 10h à 19h non-stop

05 57 51 19 91



Château de la Grenière

Lussac Saint-Emilion

Visites avec dégustations. Plusieurs stands vous sont proposés : Gibbon Brewery (bières en bouteilles + pressions), Lili la main verte (art floral/objets de décoration), Les Carlines (fromage de brebis Bio et agneau de lait), et Foodtruck La Bohémienne (restauration)

De 10h à 19h non-stop

05 57 24 16 87

Château Gaubert

Saint-Emilion Grand Cru

“Le Petit marché de Gaubert” artisans et producteurs food truck “Burger et vous”, fromages, pâtés, magrets séchés, glaces, gaufres, huiles de noix, poteries, céramiques, bijoux, maroquinerie, plantes etc

De 10h à 19h (visite à chaque heure pile sauf à 13h)

06 17 23 56 79

Château Godeau

Saint-Emilion Grand Cru

A toute heure: verre gourmet (accompagné salés) au gourmand (sucrés). Dégustation d’huîtres de Bassin. Grillades sur brasero sur réservation (date limite : 17/05) Déjeuners sur place : entrée, plat, fromage, dessert, café, 2 verres de vin. Tarifs sur place.

De 10h à 19h non-stop

05 57 24 72 64

Château Guibeau

Puisseguin Saint-Emilion

Agriculture Biologique. Pique-nique gourmand servi dans le parc du château. 15€/personne.

Réservation au 06 13 36 01 11.

De 10h à 19h non-stop



05 57 55 22 75

Château Haut-Fayan

Puisseguin Saint-Emilion

Fidèles à une tradition d'accueil depuis sept générations, nous vous recevrons pour une découverte conviviale du château. Promenade commentée dans le vignoble et les chais. Cette propriété est le lieu idéal pour une halte-déjeuner. Possibilité de paniers gourmands pour un pique-nique champêtre (sur réservation, 48h avant). Apéritif tapas dans le parc du Château le samedi soir (sur réservation, 48h avant).

De 10h à 19h non-stop

06 81 21 07 20

Château Haut-Piquat

Lussac Saint-Emilion

Initiation aux saveurs et arômes des vins. Dégustations saisonnalisées d'accords mets & vins sur les différents vins du Château.

De 10h à 19h non-stop

07 80 96 53 78

Château l'Etampe

Saint-Emilion Grand Cru

Propriété familiale, échanges avec les propriétaires et l'équipe. Présentation de nos pratiques en bio et biodynamie. Dégustation de la gamme des Vignobles Jade (rouge, blanc, rosé), dégustation de notre huile d'olive. Pas de visite de chai de production. Restauration : food Truck le Bocal.

De 10h à 19h non-stop

09 72 53 40 68

Château l'Etoile de Clotte

Saint-Emilion Grand Cru

Dégustation de Lamproie à la bordelaise.

De 10h à 19h non-stop

06 89 87 82 99

Château la Grâce Fonrazade

Saint-Emilion Grand Cru

Petit marché de producteurs.

De 10h à 19h non-stop

06 70 02 81 67

Château La Grande Clotte

Lussac Saint-Emilion

Test tes sens ! Es-tu apte à devenir un super œnologue ? Parcours sensoriel également disponible pour les enfants. Possibilité de réserver un déjeuner vigneron cuisiné par le chef David Chambaud (réservation 24h à l'avance).

De 10h à 19h non-stop

06 49 77 23 97

Château la Rose Monturon

Saint-Emilion

« Formule Gourmande » : producteurs locaux : ferme du Moulinat (plat) + miellerie de Beaussuire (miel et fromages) + ferme de Giraud (dessert au safran)

De 10h à 19h non-stop

06 23 01 39 14

Château Mauvinon

Saint-Emilion Grand Cru

Partagez un déjeuner nature avec vue sur les vignes : Salades “healthy” et desserts gourmands accompagnés d’un verre de Château Mauvinon. Réservation obligatoire (18€/personne) sur www.chateaumauvinon.com. Découvrez notre travail et dégustez notre millésime 2020 BIO en primeur pendant que vos enfants goûtent fraises, framboises et myrtilles à l'aveugle.
Sur réservation

06 10 84 03 97

Château Pailhas

Saint-Emilion Grand Cru

Engagé dans une démarche de vins de qualité, certifié HV3, nous produisons des vins traditionnels, naturels et mono cépage. C’est autour de couverts gastronomiques que nous serons ravie de vous faire déguster nos vins. Accord mets/vins.

De 10h à 19h non-stop

06 89 61 74 42

Château Panet

Saint-Emilion Grand Cru

Dégustation de Saint-Emilion Grand Cru, Pomerol et de notre cuvée sans sulfite ajouté, ainsi que du Champagne. Restauration sur place avec : Entrecôte, magret de canard à la plancha et frites maison toute la journée. Nocturne le samedi jusqu'à 21h. Chasse au trésor gratuite et autonome pour les enfants. Vignoble familial en conversion BIO.

De 10h à 19h non-stop

06 62 66 77 45

Château Petit Mangot

Saint-Emilion Grand Cru

Déjeuner avec grillades sur le sarment (uniquement sur réservation, 25€).



De 10h à 12h et de 14h à 19h

06 08 36 46 51

Château Robin

Lussac Saint-Emilion

Dégustation de nos vins, charcuteries, fromages et douceurs.

De 10h à 19h non-stop

06 89 08 07 74

Château Roc de Perruchon

Lussac Saint-Emilion

West Corner Food truck.

De 10h à 19h non-stop

06 71 64 20 63

Château Rol Valentin

Saint-Emilion Grand Cru

Grillade sur sarments (22€/personnes) et planches à partager (15€/personnes) sans réservation selon les places disponibles. Découverte de nos chais modernes et de notre gamme de vins rouges et blancs. Atelier pour enfants sur le thème du vin.

De 10h à 19h non-stop

05 57 40 13 76 / 06 63 74 10 18

Château Rozier

Saint-Emilion Grand Cru

Déjeuner Vigneron à la Plancha de Lou Vincent et les vins vieux de la propriété.

De 10h à 19h non-stop

05 57 24 73 03

Château Toinet Fombrauge

Saint-Emilion Grand Cru

Restauration sur place ou à emporter (*sous réserve des restrictions COVID*).

De 10h à 19h non-stop

06 07 41 16 78

Château Tour Grand Faurie

Saint-Emilion Grand Cru

Food Truck sur place pour restauration. Expositions peinture.

De 10h à 19h non-stop

06 82 68 11 80

Château Vieux Larmande

Saint-Emilion Grand Cru

Propriété familiale depuis 6 générations. Visite du domaine. Dégustation des vins du Château Vieux Larmande et Vieux Château Pelletan. Découverte du millésime 2020. Food Truck “Street Food Concept”. Produits régionaux avec “Les Plaisirs des Terroirs”. Découvertes olfactives avec les parfums “Marcus Spurway”.

De 10h à 19h non-stop

05 57 24 60 49

Clos Saint-Vincent

Saint-Emilion Grand Cru

Dégustations de nos vins accompagnés de produits régionaux locaux.

De 10h à 19h non-stop

06 79 87 62 92

Couvent des Jacobins

Saint-Emilion Grand Cru Classé

Découvrir Couvent des Jacobins c'est déguster plus de 600 ans d'histoire et découvrir un Grand Cru Classé familial qui sait vivre avec son temps. Ce week-end sera placé sous le signe de la gourmandise avec au programme :

Samedi 19 juin : Les Gourmandises de Couvent à 11h, 12h30, 17h et 18h30. Visite du domaine suivie d'une dégustation en accord avec une planche sucrée ou salée. A la découverte de Couvent (visite classique) à 14h et 15h30.

Dimanche 20 juin : Brunch dominical de 10h30 à 12h30. Visite du domaine suivie d'un brunch dans le jardin du cloître. Prix par adulte : 35€ / Prix par enfant : entre 8€ et 12€. A la découverte de Couvent (visite classique) à 14h et 15h30. Les Gourmandises de Couvent à 17h. Réservation obligatoire, nombre de participants limité pour chaque prestation. Visite/dégustation gratuite. Participation exigée pour le Brunch (voir tarifs ci-dessus) et Les Gourmandises de Couvent (8€ / adulte et 4€ / enfant).

Sur réservation

06 87 51 77 51

CULTURE

Château Cormeil-Figeac

Saint-Emilion Grand Cru

Domaine certifié BIO avec des pratiques agroécologiques. Apéro brochettes : 10€ les 2 brochettes + pommes de terre. A midi le samedi et le dimanche, et à partir de 18h le samedi.

De 10h à 19h non-stop

07 66 66 42 63



Château la Rose Brisson

Saint-Emilion Grand Cru

Cours de dégustation au sein des caves monolithes au Manoir.

De 10h à 19h non-stop

05 57 24 64 24

Château Piganeau

Saint-Emilion Grand Cru

Exposition de sculptures et de tableaux créés à partir de matériaux de récupération par Goulven Jouquan. Visites commentées pédagogiques de notre chai et dégustation de nos 5 appellations. Horaires de départ des visites : 10h, 11h30, 14h, 15h30, 17h.

Vignoble certifié Haute Valeur Environnementale à partir du millésime 2019.

De 10h à 19h non-stop

05 57 55 09 99

Château Roylland

Saint-Emilion Grand Cru

Exposition de tableaux.

De 10h à 12h et de 14h à 19h

06 12 33 31 89

Château Trapaud

Saint-Emilion Grand Cru

Vente de biscuits pour une fondation. Samedi 19 juin : Démonstration de tonnellerie. Dimanche 20 juin : Vente de miel. Les personnes souhaitant pique-niquer dans le parc du Château sont les bienvenues sur les deux jours.

Sur réservation

06 07 87 84 47

Union de Producteurs de Saint-Emilion

Saint-Emilion & Saint-Emilion Grand Cru

L'Union de producteurs de Saint-Emilion vous accueille au sein de son outil de production pour vous faire découvrir l'élaboration du vin. Venez découvrir un chai unique en Europe et déguster nos vins issus de différentes appellations et Propriétés.

De 10h à 19h non-stop

05 57 24 70 71

ARCHITECTURE

Château Capet-Guillier

Saint-Emilion Grand Cru

Parcours dans les vignes sur conversion BIO et permaculture.

De 10h à 19h non-stop

06 13 78 09 42

Château de Ferrand

Saint-Emilion Grand Cru Classé

Château de Ferrand Grand Cru Classé, propriété du XVIIIe récemment rénovée, vous accueille pour une visite et une dégustation accompagnée de ses sommeliers. Déjeunez dans l'Orangerie avec l'offre Green Attitude et ses assiettes gourmandes, préparées par notre chef.

Sur réservation

05 57 74 47 11

Château Guillemot

Saint-Emilion

Propriété familiale depuis 1830. Architecture atypique et panorama sur la plaine.

De 10h à 19h non-stop



06 75 12 20 86

Château Jean Faure

Saint-Emilion Grand Cru Classé

Chartreuse du XVIIIème siècle. Découvrez un Grand Cru Classé certifié Agriculture Biologique. Participez à notre atelier Biodynamie à 14h30, samedi et dimanche (sur réservation). Présence d'un herboriste. Départ visite toutes les 30 minutes.

Sur réservation

05 57 51 34 86

Château La Croizille

Saint-Emilion Grand Cru

Architecture contemporaine et traditionnelle avec le Château TOUR BALADOZ. Visite des 2 propriétés familiales et dégustation gratuite. Animations enfants. Bar à vin & Foodtruck Burger. Ateliers dégustation « Rive Droite VS Rive Gauche » sur réservation. Vignerons indépendants. International Best Of Wine Tourism. Départ toutes les 15mins.

De 10h à 19h non-stop

05 57 74 55 86

Château Rochebelle

Saint-Emilion Grand Cru Classé

Partez à la découverte de cette pépite familiale authentique, ancrée depuis cinq générations sur les hauteurs du plateau calcaire de Saint-Emilion. De magnifiques caves monolithes du VIIIème siècles sublimés par des jeux de lumière et la vue imprenable sur la vallée de la Dordogne dévoilent toute la magie du domaine. Une dégustation commentée d'un millésime de ce Grand Cru Classé clôturera en beauté la visite.

De 10h à 12h et de 14h à 19h

05 57 51 30 71



Château Tour Saint-Christophe

Saint-Emilion Grand Cru

Le château surplombe de magnifiques terrasses séculaires où la vigne est plantée en rangs serrés. Le paysage en cascade se déploie sur le coteau argilo-calcaire dominant la comble de Saint-Laurent. Point de vue exceptionnel.

De 10h à 19h non-stop

05 57 25 79 83

TRADITION

Château Beaulieu Cardinal

Saint-Emilion Grand Cru

Rien ne remplacera une “petite” propriété où le vigneron vous présentera son vin, ses secrets d’élaboration et la découverte de la tradition où l’avenir avec une démarche environnementale est très réfléchi. Possibilité de paniers gourmands pour un pique-nique champêtre (sur réservation 48h avant).

De 10h à 19h non-stop

06 81 21 07 20

Château Clarisse

Puisseguin Saint-Emilion

Nous organisons une visite spéciale d’1h30 qui passera par les vignes, les chais et la salle de dégustation. Départ toutes les 45 minutes de 9h à 18h (dernier départ). Par ailleurs, une offre de restauration (type barbecue) sera disponible de 11h à 16h sur place (et sur réservation).

Les visites sont réservables sur [WineTourBooking](https://www.winetourbooking.com).

De 10h à 19h non-stop

06 70 54 92 16



Château du Barry

Saint-Emilion Grand Cru

Certification BIO. Expositions photos. Histoire familiale de notre domaine. Dégustation de millésimes anciens. Marches dans le domaine sur rendez-vous. Histoire de la propriété familiale. Dégustation autour de la lamproie.

De 10h à 19h non-stop

05 57 84 55 88

Château du Bois Dumas

Lussac Saint-Emilion

Dégustation en extérieur, respect des consignes sanitaires, visite par petits groupes. Exposition automobiles et mécaniques anciennes. Démonstration de tonnellerie, balade en calèche aux portes des cavités sous les parcelles de vignes. Déjeuner avec Foodtruck samedi et dimanche midi.

De 10h à 19h non-stop

06 82 69 48 72

Château Fombrauge

Saint-Emilion Grand Cru Classé

La Château Fombrauge propose des vins qui lient modernité et tradition. Suite à une réorganisation totale du domaine, il est classé Grand Cru en 2012. Visites de la propriété (toutes les heures), dégustations des vins du domaine. Foodtruck sur place ou à emporter dans le respect des mesures sanitaires.

De 10h à 19h non-stop

05 57 26 38 34

Château Grand Corbin Manuel

Saint-Emilion Grand Cru

Propriété s'étendant sur 15 hectares appartenant à la Famille De Gaye depuis plus de 15 ans.



De 10h à 19h non-stop

05 57 25 09 68

Château Grangey

Saint-Emilion Grand Cru

Venez à la découverte du Château Grangey, un petit coin de paradis vous attend ! Niché sur le coteau, en appellation Saint-Emilion Grand Cru, sur un fabuleux terroir, notre domaine à taille humaine, propriété familiale depuis trois générations, bénéficie d'une histoire de plus de trois siècles.

De 10h à 19h non-stop

05 57 84 24 29 / 06 70 70 76 69

Château La Rose Côtes Rol

Saint-Emilion Grand Cru

Une tradition qui se perpétue... Dégustation de millésimes décalés.

Sur rendez-vous

06 85 52 47 82

Château Les Cabannes

Saint-Emilion Grand Cru

Présentation des millésimes 2018, 2019, 2020. Vignoble en conversion BIO.

De 10h à 19h non-stop

06 11 09 22 94

Château Les Gravières

Saint-Emilion Grand Cru

Visite du nouveau chai. Adresse : 200 lieu-dit Le Bert – 33330 Saint-Sulpice de Faleyrens

Sur rendez-vous

06 08 32 26 04 / 06 88 22 97 85



Château Louis

Saint-Emilion Grand Cru

La visite au chai guidée par le chef de culture présentant les traditions de vinifications.

De 10h à 19h non-stop

05 57 24 67 52 / 06 99 39 08 73

Château Pipeau

Saint-Emilion Grand Cru

Histoire de la propriété et de la famille. Traditions familiales.

De 10h à 19h non-stop

05 57 24 72 95

Château Tausinat l'Hermitage

Saint-Emilion Grand Cru

Entre histoire et modernité, venez découvrir deux propriétés familiales : le Château Taillefer à Pomerol et le Château Tausinat l'Hermitage, Saint-Emilion Grand Cru. Vous percerez l'histoire et le secret d'élaboration de ces grands crus, au cœur du vignoble et dans les chais. Vous terminerez par une dégustation commentée des deux vins. Restauration : Foodtruck Le burger du coin le samedi et le dimanche dans le parc du Château.

Le Château Tausinat l'Hermitage accueillera au château Taillefer, 30 chemin de Taillefer, 33 500 Libourne

De 10h à 19h non-stop

05 57 25 50 45

Château Yon Figeac

Saint-Emilion Grand Cru Classé

Venez découvrir cette propriété du XIX siècle, Grand Cru Classé depuis 1955. Après une visite du nouveau cuvier et du chai à barriques, la dégustation viendra clôturer en beauté votre expérience.



Sur rendez-vous

07 72 77 70 95

Clos des Jacobins

Saint-Emilion Grand Cru Classé

Visite de la propriété, dégustation de vin.

De 10h à 19h non-stop

05 57 51 19 91

Lynsolence

Saint-Emilion Grand Cru

Visite du nouveau chai. Adresse : 200 lieu-dit Le Bert – 33330 Saint-Sulpice de Faleyrens

Sur rendez-vous

06 88 22 97 85

Vignobles Bardet

Saint-Emilion Grand Cru

Famille de vigneron depuis 1704, idéalement situé au bord de la Dordogne. Haute valeur environnementale. Visite des chais et des innovations viticoles. Dégustation de plusieurs millésimes et du vin officiel de la série Peaky Blinders.

De 10h à 12h et de 14h à 19h

05 57 84 53 16 / 06 87 82 35 12

FAMILLE

Altea – Vignerons de Puisseguin Lussac Saint-Emilion

Lussac Saint-Emilion

Vidéos pédagogiques / Jeux pour enfants / Randonnées dimanche 20 juin (réservation par téléphone conseillée) : départ 10h – boucle de 10km et départ 10h30 – boucle 5km.

Déjeuners vigneron sur réservation (10€ par personne).

De 10h à 19h non-stop

05 57 55 50 45

Château Cantenac

Saint-Emilion Grand Cru

Dégustations gratuites, visites gratuites (sur réservation), dégustations vins et chocolats. Best of Wine Tourism 2017.

De 10h à 12h et de 14h à 19h

05 57 51 35 22

Château Champion

Saint-Emilion Grand Cru

« Pique-Nique vigneron » dans le jardin (abrité si besoin), 20€/personne, sur réservation.

Exposition photos sur toile SaaG. 11h – 15h : Balades Nature&Vins. Ateliers payants avec

Fourmidables : Samedi, 15h : Dégustation insolite d'insectes Vers&Vins, 25€/personne ;

Dimanche, 10h : Atelier construction de refuges à insectes, 8€/refuge/famille.

De 10h à 12h et de 14h à 19h

06 09 11 53 48

Château La Croix d'Armens

Saint-Emilion Grand Cru

Dégustation gratuite de plusieurs millésimes Saint-Emilion Grand Cru. Propriété certifiée Haute Valeur Environnementale. Welcome, visit ans tasting in English. Site internet : www.lacroixdarmens.com

De 10h à 19h non-stop

06 71 49 57 43

Château La Grâce Dieu Les Menuts

Saint-Emilion Grand Cru

Propriété gérée par la même famille depuis 1870. Trois générations de vignerons seront présentes pour vous faire vivre l'évolution de ce vignoble dans le respect des traditions et de l'environnement et vous faire découvrir plusieurs millésimes de leur production.

De 10h à 19h non-stop

05 57 24 73 10

Château La Renommée

Saint-Emilion Grand Cru

Initiation gyropode, segway et e-vélo. Balade dans les vignes. Visite du chai et dégustation.

De 10h à 19h non-stop

05 57 50 57 59

Château Lapelletrie

Saint-Emilion Grand Cru

Jeu de piste : partez à la rencontre de nos aïeux dans le labyrinthe des carrières souterraines et trouvez la sortie ! Dégustation, Food-Tractor (Burgers à toute heure).

De 10h à 19h non-stop

06 81 91 16 70



Château le Chatelet

Saint-Emilion Grand Cru Classé

Visite libre des carrières souterraines et du chai à barriques. Dégustation de plusieurs millésimes et de plusieurs cuvées.

De 10h à 19h non-stop

06 08 92 06 80 / 06 83 11 92 40

Château Pas de l'Âne

Saint-Emilion Grand Cru

Foodtrucks (burgers, tapas, grillades, salades, gaufres bubble et glaces à la plancha). Dégustations vins et chocolats. Atelier arômes. Jeu de piste. Caramels et cosmétiques au lait d'ânesse. Activités avec les ânes. Atelier « le vin au bout du pinceau ». Créations artisanales en ceps de vigne.

De 10h à 19h non-stop

06 31 82 43 66 / 06 75 55 61 64

Château Pindefleurs

Saint-Emilion Grand Cru

C'est une longue histoire que nous conte le Château Pindefleurs. En 1625, le château appartient à Antoine de Sèze, maire de Saint-Émilion. Il devint ensuite la propriété de Micheline Dior, cousine du grand couturier-parfumeur. Il renaît en 2006 grâce à Mme Dominique Lauret qui a repris les rênes du domaine. Aujourd'hui sa fille Audrey Lauret, responsable technique, veille sur la production. L'exploitation s'étend sur 22 hectares de vignes quadragénaires (90 % Merlot, 10 % Cabernet-franc) plantés dans un sol argilocalcaire à dominante graveleuse. Issu des techniques de culture et de vinification les plus modernes : traitements phytosanitaires raisonnés, vendanges vertes, macération douce en cuves inox isothermes et thermorégulées, vieillissement pendant 12 mois en fûts de chêne français renouvelés chaque année. Un vin bien équilibré entre puissance et délicatesse, épaisseur et raffinement, force et finesse.

De 10h à 12h et de 14h à 19h

05 57 24 78 41

Château Raymond Tapon

Saint-Emilion Grand Cru

Agriculture biologique

De 10h à 12h et de 14h à 19h

06 10 48 26 55

Château Saint-Christophe

Saint-Emilion Grand Cru

Propriété familiale de 6 générations. Dégustation exceptionnelle du millésime 2001.

De 10h à 19h non-stop

06 12 37 50 65

Château Saint-Ferdinand

Lussac Saint-Emilion

Animations autour de la nature. Balade en poney. Repas sur réservation. Dégustation du 1er vin de Noémie, jeune vigneronne.

De 10h à 12h et de 14h à 19h

06 50 75 90 76