

# Atelier Vendanges



« *La naissance d'un nouveau millésime* »



**Le Château Gruaud Larose vous ouvre ses portes** pour assister à la naissance de son vin. Partagez la table avec nos vendangeurs dans la plus pure tradition médocaine, dans une ambiance chaleureuse et décontractée.

## LE PROGRAMME :

L'atelier débute à **10h30** par une **visite approfondie du vignoble** et de la propriété et une **dégustation** de nos différents cépages (tant qu'il reste des raisins).

Lors de la **visite des chais**, vous dégusterez les moûts et les mono-cépages.

La matinée se termine en douceur par **le repas vendangeur**. Il est accompagné d'un verre de Gruaud Larose et de Sarget de Gruaud Larose.

Pour toute réservation et information supplémentaire, veuillez nous contacter.



DURÉE DE L'ATELIER

1/2 journée



PÉRIODE DE L'ATELIER

En septembre / octobre, lors des vendanges, en fonction de la maturité des raisins



NOMBRE DE PERSONNES :

2-10  
PERSONNES



TARIF

80 €  
/ PERSONNE



LES VINS A LA DEGUSTATION

- . Château Gruaud Larose
- . Sarget de Gruaud Larose