



COMMUNIQUÉ DE PRESSE • Mars 2022

Contact Presse
Philippe Maurange • Marie Angliviel
05 56 44 63 50
m.angliviel@ozco.eu

Contact Propriété
Wilfrid Groizard
05 57 97 71 11
w.groizard@latourmartillac.com



DE NOUVELLES EXPÉRIENCES ŒNOTOURISTIQUES AU CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC

Fort d'une réputation d'accueil et de convivialité, le Château Latour-Martillac, Grand Cru Classé de Graves, invite depuis de nombreuses années les amoureux du vin à venir découvrir cette propriété familiale et à passer un moment privilégié dans un lieu d'exception.

Les nouveaux chais offrent depuis 2020, un tout nouveau circuit de visite, permettant notamment aux visiteurs de découvrir les installations techniques et observer les vinifications au-dessus du cuvier pendant les vendanges. Un nouvel espace réceptif de 100m² comprenant un espace de dégustation et une boutique d'inspiration art-déco, offre aux visiteurs une expérience de visite unique.

En octobre dernier, le Château Latour-Martillac a reçu un « Best Of Wine Tourism » dans la catégorie « Art et Culture » pour la visite « D'art & d'Histoires », une visite autour de l'art et des anecdotes familiales créée quelques mois plus tôt, au printemps 2021.



En 2022, le Château Latour-Martillac lance **trois nouvelles expériences**, venant compléter les offres œnotouristiques déjà existantes, proposant ainsi un large choix de visites et ateliers à la propriété.

Les dégustations trilogie

Les amateurs de vieux flacons peuvent s'initier à des dégustations verticales commentées de trois millésimes mythiques de la propriété, choisis sur plusieurs décennies et accompagnés de bouchées salées. L'occasion de déguster des millésimes historiques, tels que 2000 ou 1990, de découvrir l'évolution des vins et de s'initier, comme les grands dégustateurs, à la redoutable épreuve de la dégustation à l'aveugle.

Raconte-moi Latour-Martillac !

Pour les familles, le Château Latour-Martillac propose – à partir de mai 2022 – un jeu de piste unique pour découvrir l'univers du vin et de la vigne, ainsi que l'histoire du Château et celle de la famille Kressmann. Parents et enfants devront déchiffrer toutes les énigmes pour trouver le trésor tant convoité. Une dégustation pour petits et grands clôturera ce moment de détente en famille.

Après-midi Pâtisserie

Suite au lancement de la « French Culinary School », l'école de pâtisserie fondée en 2022 par Jonathan Negre (Maître-Chocolatier à La Brède) et Joakim Prat (Maître Pâtissier au Pays Basque) pour former et perfectionner de nombreux pâtissiers professionnels, le Château Latour-Martillac mettra en place, à partir de mai et durant tout l'été 2022, des ateliers pour les visiteurs français et étrangers qui souhaitent découvrir l'art de la pâtisserie française.



Du mardi au vendredi, à 10h30

Durée : 2h environ

Dégustation : Verticale de 3 millésimes marquants du Château Latour-Martillac, Cru Classé de Graves, dont un millésime mystère. Dégustation accompagnée de bouchées salées.

Visite privée, de 2 à 8 personnes

Réservation au minimum 72 heures à l'avance

A partir de 75€ TTC par personne. Règlement à la réservation

A partir de mai 2022

Du lundi au samedi, de mai à octobre

Durée : 1h30 environ

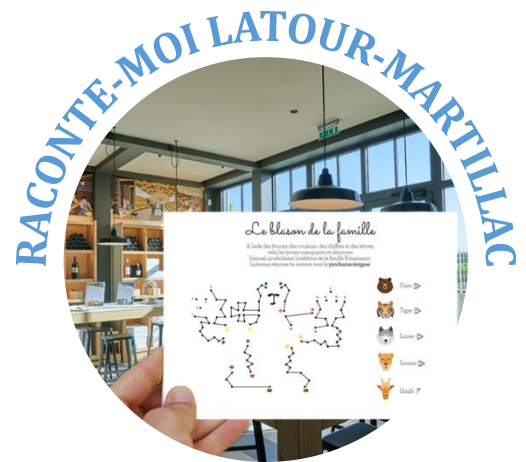
Dégustation : 2 vins pour les parents / jus de raisin pour les enfants

Visite en famille, de 2 à 8 personnes

3 niveaux. Enfants de 4 à 12 ans. Présence d'un adulte obligatoire

Réservation au minimum 24 heures à l'avance

10€ TTC par personne



A partir de mai 2022

Durée/horaires : 3h00 environ (de 14h00 à 17h00)

Groupe : maximum 15 personnes

Sur réservation uniquement.

89€ TTC par personne. Règlement à la réservation

Privatisation d'un atelier (enterrement de vie de jeune fille, entreprises, anniversaire...). 10 personnes minimum. Sur demande.

Visites et dégustations sur rendez-vous

du lundi au samedi, de 10h00 à 18h00

Propriété fermée les dimanches et jours fériés

Informations & réservations :

05 57 97 71 11 / chateau@latourmartillac.com