

COMMUNIQUE DE PRESSE

Mars 2011

Contact presse :



Hémisphère Sud
Corinne Hennequin / Marie-Amélie Le Grix de la Salle
Tél : 05 57 77 59 60 - Fax : 05 57 77 59 61
E-mail : ma.legrixdelasalle@agencehemispheresud.com

Journées portes ouvertes au Château Larose Trintaudon

Le Château Larose Trintaudon, Cru Bourgeois Haut-Médoc, ouvre ses portes au public les samedi 2 et dimanche 3 avril de 10 heures à 18 heures. Ces deux journées « portes ouvertes » sont l'occasion pour les personnes de la région de visiter gratuitement et sans rendez-vous le château et son vignoble.

Des visites et des expositions pour petits et grands

Pour les plus curieux et les amateurs d'histoire, une visite guidée de la propriété est organisée afin de mieux comprendre l'origine du Château Larose Trintaudon. Saviez-vous que le Château Larose Trintaudon a été construit en 1858 ? Toutes ces questions trouveront leurs réponses à l'occasion de la visite !

En prime, une visite de la tour du château avec un point de vue panoramique sur le Médoc et l'estuaire de la Gironde est proposée.

Pour ceux qui veulent comprendre l'engagement dans le développement durable pris par le Château Larose Trintaudon depuis plus de 10 ans, une exposition photo sur ce thème est proposée par la photographe ANAKA.

Pour ceux qui aiment entendre vibrer le bruit des belles voitures, le partenaire BMW-Bayern dévoilera ses derniers modèles dans l'enceinte du Château.

Et enfin, les plus fatigués seront comblés avec un tour du vignoble en calèche ou à dos d'âne ou une projection cinématographique sur le Médoc.

Des dégustations à loisir

Les vins de la propriété seront dégustés :

- Château Larose Trintaudon,
- Château Larose Perganson,
- Les vins du vignoble chilien « Las Casas del Toqui » et du vignoble de Toscane « Agricola San Felice »,

Le miel et la confiture de la propriété seront accompagnés des cannelés de Maria.

Pendant que les parents dégusteront, les enfants seront pris en charge autour de nombreuses animations, rien que pour eux.

Deux formules gourmandes à découvrir

Cette année, un système de restauration sur place est prévu autour de deux formules au choix : « **formule étampe** » ou « **formule vigneron** » à partir de 12 euros par personne.

La réservation est fortement conseillée.

Le Château Larose Trintaudon propose à tous les visiteurs d'agrémenter leur cave à vins avec la vente de vieux millésimes et de gros contenants.

Et enfin, pour les plus chanceux, un tirage au sort aura lieu toutes les heures avec de nombreux lots à gagner, offerts par le Château et ses partenaires (Librairie Mollat, BMW-Bayern, Golf du Médoc, EDF, Allianz...).