



CHATEAU DE FERRAND

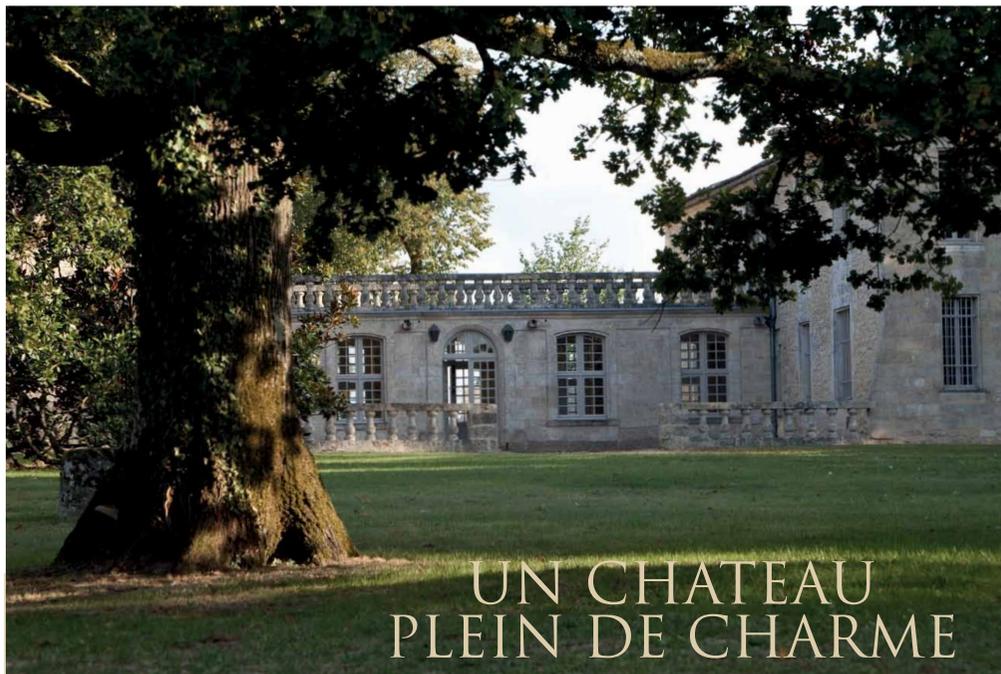
GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION



L'ŒNOTOURISME SELON CHATEAU DE FERRAND

OFFRES

2013



UN CHATEAU PLEIN DE CHARME

UN
GRAND VIN
RENOMME



UNE
QUALITE
D'EQUIPEMENTS
MODERNES

UN
ACCUEIL
SIMPLE ET
CHALEUREUX



SOMMAIRE

- VISITES, DEGUSTATIONS ET ATELIERS 5-7
- DEJEUNERS, DINERS ET RECEPTIONS 8-10
- SEMINAIRES 11
- PRENDRE SON TEMPS AU CHATEAU DE FERRAND 12-13
- TARIFS 14-19



LE REGAL DE LA VISITE ET LE PLAISIR DE LA DEGUSTATION



Situé dans la juridiction de Saint-Emilion, le Château de Ferrand est un ravissant château XVII^e entouré de vignes et dominant la vallée de la Dordogne. Un site rare, aujourd'hui dévoilé et accessible. La salle de réception, les chais, ont été rénovés par un designer italien de renom, dans un style sobre et élégant. Après une visite de la propriété, notre sommelier vous fera découvrir l'univers fascinant des vieux millésimes et le plaisir de la dégustation.

VISITES, DEGUSTATIONS ET ATELIERS

Vous serez séduits par la convivialité de l'accueil qui fera de vous un interlocuteur privilégié. Notre sommelier vous conduira dans les vignes, dans le parc du château, vous fera visiter le cuvier et les chais de la propriété et vous proposera à la fin de la visite une dégustation de nos millésimes.



Notre Sommelier Vous propose

- | | | |
|---|--------------------------|--|
| 1 | Visite Découverte | Une visite et une dégustation de 2 millésimes du Château de Ferrand.
Durée : 1 h 30. |
| 2 | Visite Prestige | Une visite et une dégustation de 4 millésimes du Château de Ferrand.
Durée : 1 h 30. |
| 3 | Visite Classée | Une visite et une dégustation à la barrique de notre millésime « Classé », suivi d'une dégustation de 4 millésimes du Château de Ferrand.
Durée :
1 h 30 à 1 h 45. |

Nouveau 2013

Lors de votre visite, laissez-vous séduire par notre « Assiette gourmande », une sélection de fromages affinés et une charcuterie savoureuse.

Visites, dégustations et ateliers sur réservation.

VISITES, DEGUSTATIONS ET ATELIERS



Notre Sommelier Vous propose

4 | Atelier Alliance Mets & Vins

Durée : au cours d'un
déjeuner ou d'un dîner

Nouveau 2013

Complice de 

Saurez-vous retrouver l'Alliance parfaite élaborée entre le sommelier du Château de Ferrand et le Chef étoilé du restaurant « La Cape » à Bordeaux.

- Après une visite privée, 4 Mets et 4 Millésimes du Château de Ferrand vous seront présentés.
- Dégustez, savourez, comparez, à vous de jouer !
- Une expérience unique qui vous permettra d'éveiller vos sens gustatifs.
- Un Café Gourmand terminera cet instant gourmand.

Visites, dégustations et ateliers sur réservation.



Notre Sommelier Vous propose

5 | Atelier Dégustation

Durée : 2 heures.

- Notre sommelier vous fera découvrir l'art de la dégustation accompagné de ses conseils et de son expérience.
- Chaque millésime a une signature et une personnalité. Les années de garde en bouteilles apportent rondeur et élégance.
- Cet atelier comprend une visite privée, l'initiation aux arômes, la dégustation de 4 millésimes et l'accord mets & vins avec une assiette de fromages.

6 | Atelier Assemblage

Durée : 2 heures.

- Réalisez votre propre millésime en découvrant l'art de l'assemblage.
- L'assemblage au Château de Ferrand est la mise en valeur de son terroir, de ses cépages et du climat orchestrée par le travail de l'homme.
- Cet atelier comprend les particularités de 3 cépages, la réalisation de leur assemblage et sa dégustation, une visite privée et la dégustation de 2 millésimes, accompagnée d'une assiette de fromages.

7 | Atelier La Grande Verticale du Château de Ferrand

Durée : 2 heures.

- Le privilège de déguster 6 grands millésimes de plus de 20 ans à aujourd'hui :
 - Château de Ferrand 1988 & 1989
 - Château de Ferrand 1998 & 1999
 - Château de Ferrand 2008 & 2009
- Cet atelier comprend une visite privée, l'initiation aux arômes, la dégustation de 6 millésimes et l'accord mets & vins avec notre « Assiette Gourmande ».

Visites, dégustations et ateliers sur réservation.

DEJEUNERS, DINERS ET RECEPTIONS

UN PLAISIR GUSTATIF, A CONSOMMER SANS MODERATION



Le vin est partie intégrante de notre culture, ajoutez lui un sens de l'accueil et une gastronomie gourmande... Ainsi s'offre à vous un moment magique de saveurs et de plaisir. Chaque client est unique pour nous, pour cette raison notre sommelier vous proposera un accord parfait entre vos attentes et nos alliances « mets & vins ».

Notre Sommelier Vous propose

8 | Assiette Gourmande

- Sur notre terrasse qui domine la vallée de la Dordogne, vous aurez l'occasion de goûter et d'apprécier une sélection de fromages affinés et une charcuterie savoureuse.
- Une palette de goûts et de saveurs, le tout... accompagné d'un verre de Château de Ferrand. Notre assiette gourmande accompagnera délicieusement une visite.

9 | Déjeuner sur l'herbe

- A la belle saison, vous pouvez aussi réunir vos proches pour un déjeuner sur l'herbe à l'ombre des chênes centenaires du parc du château. Juste vous et la nature...
- Avec un verre de Château de Ferrand, un panier de gourmandises régionales et de douceurs locales.



DEJEUNERS, DINERS ET RECEPTIONS

10 | La Pièce du Boucher

Nouveau 2013

- **Toujours exprimés dans nos millésimes, découvrez autrement les arômes de nos vignes dans un plat savoureux.**
- Notre chef vous propose une spécialité de notre région. Une pièce de boeuf grillée sur sarments de vignes, servie avec sa garniture gourmande, suivi d'un plateau de fromages et d'un « Café Gourmand ».
- En accompagnement de ce déjeuner, un verre de Château de Ferrand sera offert à chaque convive.

11 | Déjeuner Délice



- **Si votre péché mignon est la gourmandise, le Château de Ferrand vous propose son déjeuner « Délice ».**
- Un plat gourmand mijoté par le Chef étoilé Thomas Brasleret chef du restaurant « La Cape » à Bordeaux, accompagné d'une garniture printanière, suivi d'un plateau de fromages et d'un « Café Gourmand ».
- En accompagnement de ce déjeuner, un verre de Château de Ferrand sera offert à chaque convive.

12 | La cuisine du Chef

Nouveau 2013

- **Le Chef de « La Cape » s'invite au Château de Ferrand pour un instant de complicité gourmande.**
- Découvrez une cuisine créative et pleine de saveurs.
- Laissez-vous séduire par les millésimes du Château de Ferrand et les mets réalisés par le Chef étoilé Thomas Brasleret.

DEJEUNERS, DINERS ET RECEPTIONS

13 | La Gourmandise selon Château de Ferrand

À travers ses voyages gustatifs, le Château de Ferrand vous présente « La gourmandise selon Château de Ferrand ». Trois chefs étoilés, Régis Douysset, Nicolas Magie, Alexandre Bourdas, ont réalisé des recettes en harmonie avec les vins du Château de Ferrand. Le délicat mariage d'une cuisine raffinée et l'élégance de nos vins. Un moment rare et unique s'ouvre à vous.



14 | Réception « A la carte »

Faites nous part de votre souhait, afin de répondre à vos attentes avec un devis personnalisé.

Lors de votre réception, une visite vous sera offerte. Notre sommelier vous fera découvrir l'univers fascinant des vieux millésimes et le plaisir de la dégustation.

SEMINAIRES



Peut-on avoir meilleure idée que de réunir ses clients ou collaborateurs dans une belle nature ? **L'évasion vers le calme** favorise la réceptivité et **permet la concentration**. La découverte du Château de Ferrand fera le reste. **Notre salle de séminaire offre un panorama superbe** : lumineuse, elle surplombe les chais et les vignes. C'est un espace magique, calme, avec son équipement professionnel (*connexion Wifi, audiovisuel*), favorable à la concentration de séances de travail.

Notre Sommelier Vous propose

15 | Demi-journée 8 h à 14 h

- 1 pause café
- 1 visite et dégustation privées
- 1 déjeuner selon votre choix de menu

16 | Journée 8 h à 18 h

- 2 pauses café
- 1 visite et dégustation privées
- 1 déjeuner selon votre choix de menu



Lors de votre réception, une visite vous sera offerte. Notre sommelier vous fera découvrir l'univers fascinant des vieux millésimes et le plaisir de la dégustation.

PRENDRE SON TEMPS AU CHATEAU DE FERRAND



Notre Sommelier Vous propose

17 | Atelier Assemblage et Déjeuner

De 8 à 30 personnes.

Nouveau 2013

Voici une belle occasion d'associer le plaisir de la table et la réalisation d'un millésime. **Notre sommelier vous fera découvrir notre passion du vin à travers notre savoir-faire et notre savoir-vivre.**

- Ce moment privilégié au Château de Ferrand comprend : un atelier assemblage, une visite du domaine, une dégustation apéritive accompagnée d'une assiette de charcuterie et notre déjeuner « Délice » ou déjeuner « La Pièce du Boucher ».
- En accompagnement de ce déjeuner, un verre de Château de Ferrand sera offert à chaque convive.

Visites, dégustations et ateliers sur réservation.

PRENDRE SON TEMPS AU CHATEAU DE FERRAND



Notre Sommelier Vous propose

18 | Promenade Gourmande en duo

Pour 2 personnes.

Nouveau 2013

Pour les amoureux de la nature, nous vous proposons de sillonner les vignes du Château de Ferrand et de notre Appellation en vélo.

- Promenade Gourmande en duo comprend : la visite « Découverte », notre déjeuner sur l'herbe et pour finir cette belle journée, deux vélos seront mis à votre disposition.
- Une ½ bouteille (pour deux personnes) sera offerte pour votre déjeuner.

Visites, dégustations et ateliers sur réservation.

POURQUOI VIENT-ON AU CHATEAU DE FERRAND ?



· POUR VISITER

le site, les installations,
un lieu rare, intact.



· POUR DEGUSTER

un grand vin de Saint-Emilion,
des millésimes anciens.



· POUR SE PROMENER

et visiter les grottes.



· POUR TRAVAILLER

dans un lieu magique, calme et bien
équipé : audiovisuel, connexion wifi.



· POUR REUNIR

ses amis, sa famille autour
d'un cocktail ou d'un dîner.



· POUR ETRE HEUREUX

dans l'harmonie.



· POUR SE FAIRE PLAISIR

et s'offrir quelques bouteilles
à prix raisonnable.

ŒNOTOURISME INFORMATIONS PRATIQUES

VISITES · personnalisées des chais, du vignoble,
des grottes.

DEGUSTATIONS ET ATELIERS · animés par notre sommelier diplômé.

SEMINAIRES · de travail, salle équipée connexion
informatique WIFI, audiovisuel.

**DEJEUNERS, DINERS
ET RECEPTIONS** · gastronomie de qualité avec programme
oeno-gastronomique, découverte des vins,
des millésimes, des mets, des arômes
et des goûts.

CAPACITE · 1 à 99 personnes

HORAIRES · sur réservation :

- de mai à octobre (*haute saison*)
Fermeture hebdomadaire : le lundi
- de novembre à avril (*basse saison*)
Fermeture hebdomadaire :
le dimanche et le lundi

DISTANCES · Aéroport de Bordeaux Mérignac : 45 mn
· Bordeaux centre (ou gare) : 40 mn
· Gare de Libourne : 15 mn
· Saint-Emilion : 5 mn

CONTACT · Tél : 00 33 (0)5 57 74 47 11
oenotourisme@chateauferrand.com

RESERVEZ VOTRE VISITE AU CHATEAU

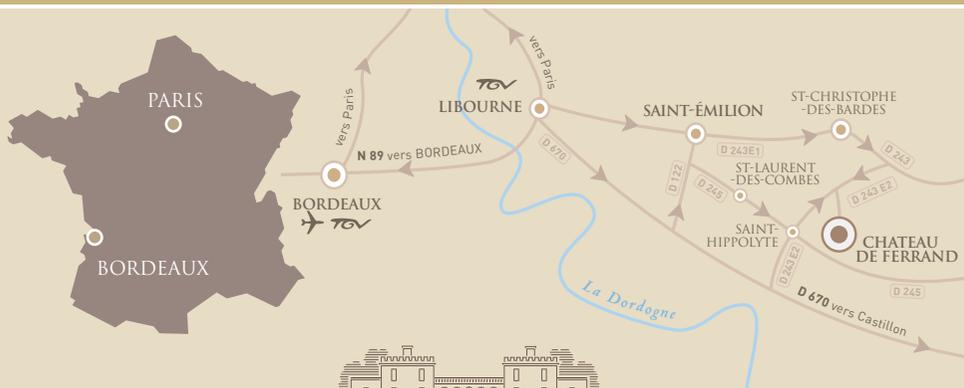
CONTACT

+ 33 (0)5 57 74 47 11 | oenotourisme@chateauferrand.com



OUVERT SUR RESERVATION :

du mardi au dimanche · de mai à octobre (*haute saison*)
du mardi au samedi · de novembre à avril (*basse saison*)




CHATEAU DE FERRAND
GRAND CRU CLASSÉ SAINT-ÉMILION

Saint-Hippolyte · F · 33330 SAINT-ÉMILION

Tél : + 33 (0)5 57 74 47 11 · Fax : + 33 (0)5 57 24 69 08
oenotourisme@chateauferrand.com · www.chateauferrand.com

Adresse GPS : 44.883698, -0.118554

MARS 2013