

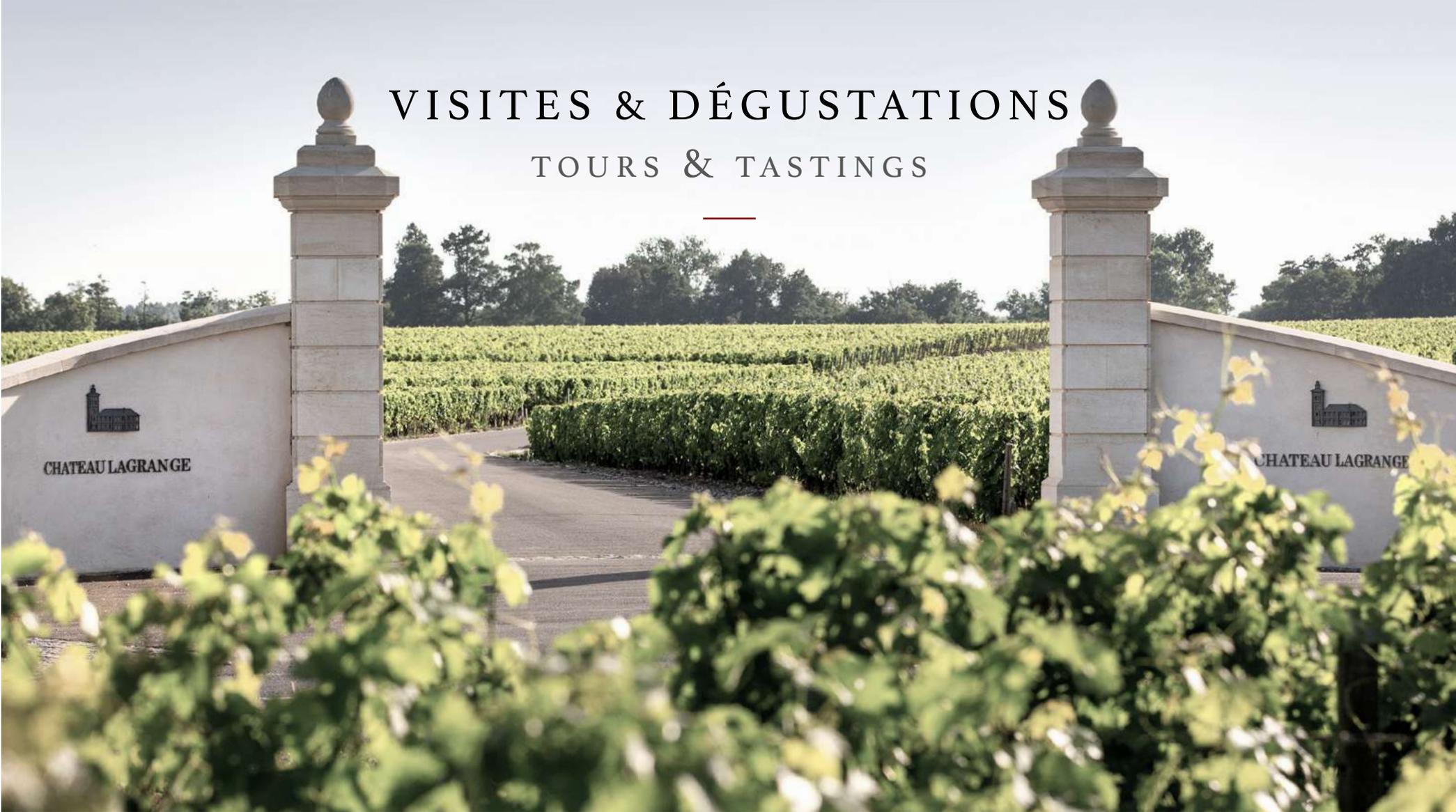


L'ŒNOTOURISME AU CHÂTEAU LAGRANGE

CHATEAU LAGRANGE WINE TOURISM AND HOSPITALITY

La quête de l'excellence, sans compromis : Voilà la philosophie de ce 3^e Grand Cru Classé depuis de nombreuses décennies. Un terroir exceptionnel couplé à une approche sur-mesure basée sur la précision et l'innovation : telles sont les clés de l'élaboration de vins racés, élégants, et dotés d'un grand potentiel de garde. Château Lagrange vous ouvre ses portes et vous invite à découvrir au travers de diverses expériences son patrimoine, son terroir et ses vins.

There must be no compromise in the quest for excellence, such has been the philosophy at this 3rd Classified Growth property for countless decades. An exceptional *terroir* along with a unique technical approach tailored with precision and innovation, these are the keys to making elegant, distinguished wines boasting a great potential for ageing in the bottle. Chateau Lagrange opens its doors and invites you through different experiences to discover its patrimony, its terroir and its wines.



VISITES & DÉGUSTATIONS
TOURS & TASTINGS

CHATEAU LAGRANGE

CHATEAU LAGRANGE



VISITE PRIVÉE PRIVATE TOUR

En toute intimité, profitez d'une visite guidée et découvrez le Château Lagrange, 3^e Grand Cru Classé de Saint-Julien et ses vins. Des vignes aux chais en passant par l'histoire du domaine, vous en apprendrez davantage sur la propriété avant de terminer par une dégustation privée de nos quatre vins emblématiques.

Treat yourself to a private guided tour of the domaine to discover Château Lagrange, 3rd Classified Growth of Saint-Julien and its wines. From vine to cellar, you will learn all about the property and its history, finishing the tour with a pleasant tasting of our four iconic wines.



1 HEURE 15
1 HOUR 15



VINS DÉGUSTÉS
TASTED WINES



MAX. 12 PERS.
MAX. 12 PEOPLE



TARIF: 30 €/P
PRICE: 30 €/P



Réservation - Booking :
+33 (0)5 56 73 38 38 - visites@chateau-lagrange.com
www.chateau-lagrange.com



VERTICALE À L'AVEUGLE

VERTICAL BLIND TASTING

Si vous souhaitez déguster de grands millésimes à l'aveugle, cette expérience est pour vous. Nous vous invitons à découvrir les richesses de notre terroir et notre savoir-faire à travers une visite guidée et une dégustation de quatre millésimes marquants du Château Lagrange.

If you dream of tasting top vintages blind like the professionals, this visit is for you. We invite you to discover the richness of our terroir and our expertise during a guided visit followed by a blind tasting of four of the most interesting vintages of Chateau Lagrange.



1 HEURE 30
1 HOUR 30



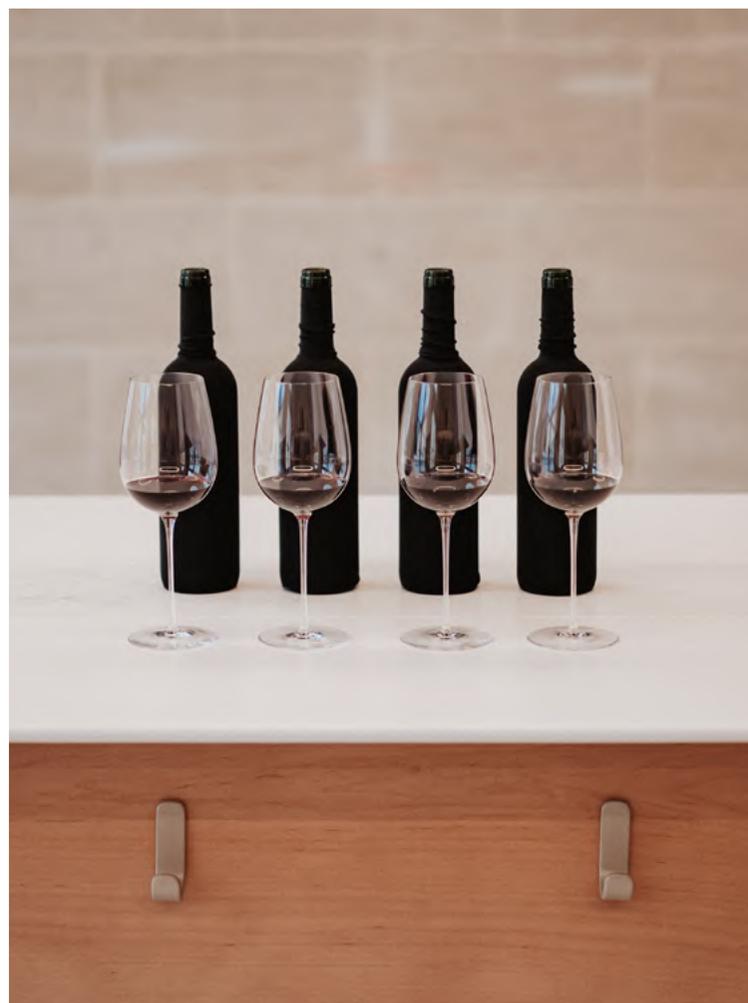
VINS DÉGUSTÉS
TASTED WINES



TARIF: 60 €/P
PRICE: 60 €/P



MAX. 10 PERS.
MAX. 10 PEOPLE



Réservation - Booking :
+33 (0)5 56 73 38 38 - visites@chateau-lagrange.com
www.chateau-lagrange.com

EXPÉRIENCES

EXPERIENCES



ATELIER D'ASSEMBLAGE

BLENDING WORKSHOP

Lors de cet atelier, vous disposerez d'une palette de cépages préparée par notre Maître de Chai et provenant de nos différentes parcelles. Une expérience riche pour aiguïser vos sens et créer votre propre assemblage.

Discover the alchemy of wine blending through a palette of samples from different grape varieties and plots, prepared by our cellar master. An enlightning experience to sharp your senses and to create your own blending.



2 HEURES 30
2 HOURS 30



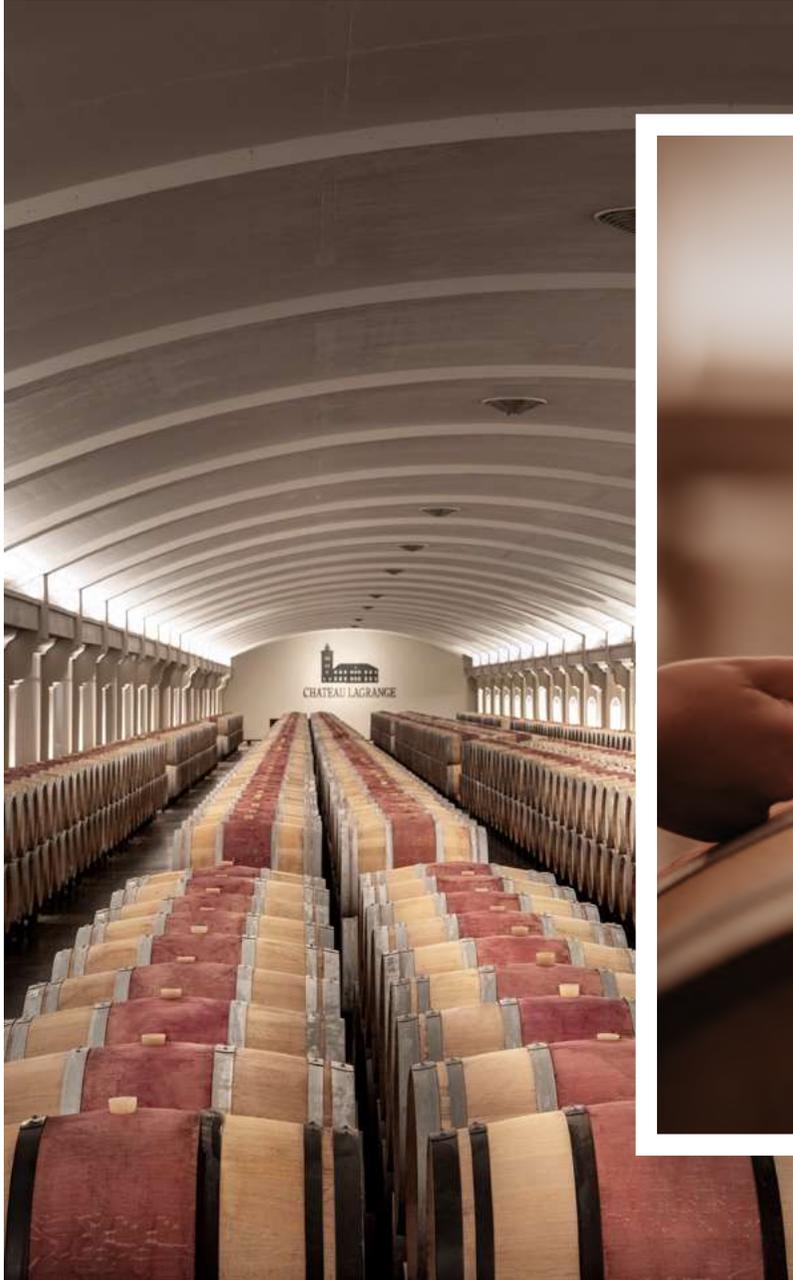
FORFAIT
1 À 6 PERS. 450 €
PACKAGE
1 TO 6 PART. 450 €



GROUPES
PLUS DE 6 : 75 €/P
MORE THAN
6 PART. 75 €/P



Réservation - Booking :
+33 (0)5 56 73 38 38 - visites@chateau-lagrange.com
www.chateau-lagrange.com



DÉGUSTATION À LA BARRIQUE TASTING FROM THE BARREL

Nous vous emmenons au cœur de nos chais, pour une dégustation inédite et immersive. Goûtez en avant-première et directement à la barrique notre Grand Vin en primeurs et découvrez le savoir-faire de notre Maître de chai pour créer un vin d'excellence.

During this unique experience you will be immersed in the heart of the cellars where you will taste our Grand Vin directly from the barrel 'en primeurs' and discover the cellar master's secrets for the creation of a fine wine.



1 HEURE 30
1 HOUR 30



VINS ET ÉCHANTILLONS
BARRIQUES DÉGUSTÉS
TASTED WINES
AND BARREL SAMPLES



TARIF : 40 €/P
PRICE : 40 €/P

Réservation - Booking :
+33 (0)5 56 73 38 38 - visites@chateau-lagrange.com
www.chateau-lagrange.com



VISITE EXPERT EXPERT TOUR

Cette visite a pour but d'enrichir vos connaissances afin que vous deveniez un expert en matière de vin. Visite de parcelles et explication des différents terroirs, initiation et dégustation de nos trois cépages... De la grappe au verre, le Château Lagrange et ses vins n'auront plus de secrets pour vous.

This educational visit will allow you to become an expert in wine, from grape to glass: A visit of vineyard plots to learn about the different terroirs, initiation and tasting of our three grape varieties... Château Lagrange wines will hold no secrets for you.



2 HEURES
2 HOURS



DÉGUSTATION DE 3 LOTS DE CÉPAGES
+ UN CHATEAU LAGRANGE
TASTING OF 3 VARIETAL SAMPLES
+ 1 CHATEAU LAGRANGE



FORFAIT 1 À 6 PERS. 320 €
PACKAGE 1 TO 6 PART. 320 €



GROUPES DE 7 À 12 PERS. 50 €/P
BETWEEN 7 AND 12 PART. 50 €/P

Réservation - Booking :
+33 (0)5 56 73 38 38 - visites@chateau-lagrange.com
www.chateau-lagrange.com



APPRENTI VENDANGEUR

APPRENTICE HARVESTER

Entrez dans les coulisses des vendanges, un des temps forts de l'année au Château. Vous récolterez à la main le fruit d'une année de labeur et suivrez le parcours du raisin de la grappe au cuvier. Vous serez également invités à vous réunir autour d'un pique-nique champêtre gastronomique dans le parc du Château. *Sous réserve d'une météo clémente.*

Discover one of the high points of the year from behind the scenes, join us for the grape harvest ! You will hand-pick the grapes, fruit of a whole year's hard work, and follow their path from the plant to the vinification cellar. A delightful country picnic in the park of the chateau will then close this experience. *Weather permitting !*



VINS DÉGUSTÉS
TASTED WINES



MAX. 6 PERS.
MAX. 6 PEOPLE



TARIF: 120 €/P
PRICE: 120 €/P

Réservation de créneaux en fonction des dates de vendanges.
Pre-reservation of dates available and fine-tuned when harvest period is known.



Réservation - Booking :
+33 (0)5 56 73 38 38 - visites@chateau-lagrange.com
www.chateau-lagrange.com



RENCONTRE PRIVILÉGIÉE AVEC L'ŒNOLOGUE

MEET THE OENOLOGIST

Après une visite privée du domaine par notre ambassadeur du Château Lagrange, partez à la rencontre de notre œnologue émérite. Au cœur de notre caveau des vieux millésimes, il vous révélera les secrets de l'élaboration de nos vins avant de vous inviter à la dégustation de 3 millésimes d'exception.

Following a private visit of the estate with our Chateau Lagrange ambassador, you will meet one of our team of oenologists. In the heart of our private old vintage cellar, he will reveal the secrets of wine making and guide you through a rare tasting of three exceptional vintages.



VINS DÉGUSTÉS
TASTED WINES

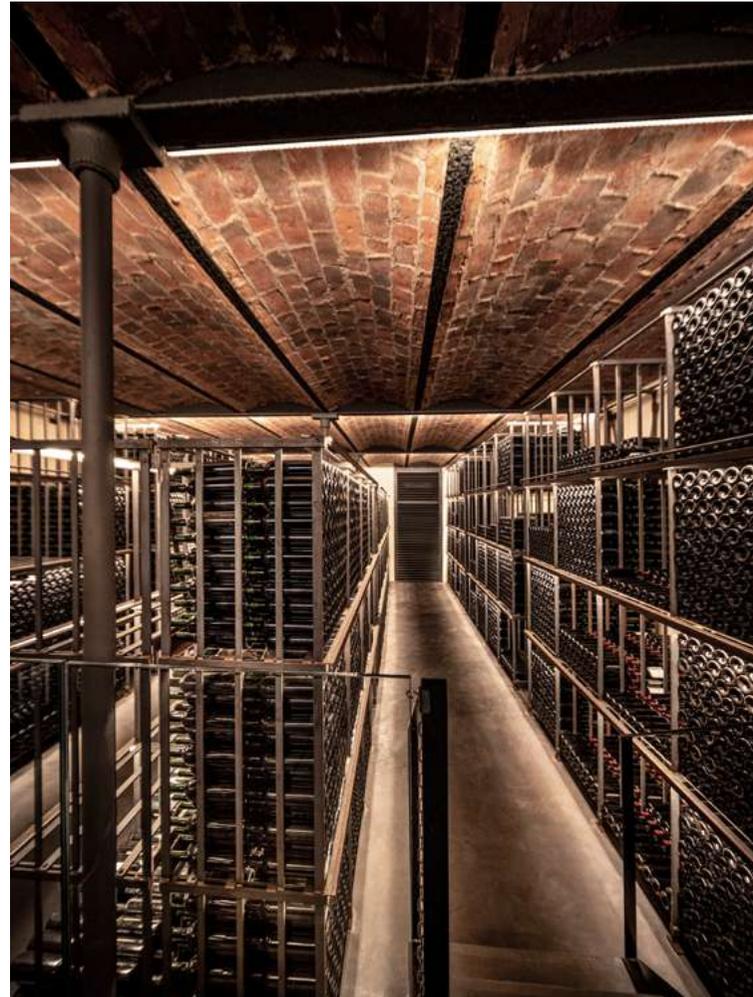


MAX. 8 PERS.
MAX. 8 PEOPLE



TARIF: 95 €/P
PRICE: 95 €/P

Uniquement en semaine, selon la disponibilité des œnologues.
Available weekdays only according to availability of our oenologists.



Réservation - Booking :
+33 (0)5 56 73 38 38 - visites@chateau-lagrange.com
www.chateau-lagrange.com



LA MASTERCLASS DIGITALE

THE DIGITAL MASTERCLASS

Château Lagrange vous propose une nouvelle expérience digitale, interactive et sur mesure: La masterclass digitale. Profitez de nos Masterclass personnalisées aux thématiques diverses, en fonction de vos intérêts et de votre niveau de connaissances. Voyagez depuis chez vous au sein de la propriété, présentée par un ambassadeur du domaine, qui répondra à toutes vos questions. Du vignoble aux chais en passant par le cuvier, de l'élaboration à la dégustation en live des vins envoyés chez vous en amont, le Château Lagrange n'aura plus de secret pour vous ! Vous pourrez apprécier ces masters class en famille, entre amis et même en team building.

Chateau Lagrange now offers a bespoke interactive on-line experience : The Digital Masterclass can be personalized with your chosen theme, adapted to your interests and level of knowledge. Enjoy a trip to the property from the comfort of your home or office ! Meet one of our ambassadors who will present the Domaine and answer all your questions. Discover the vineyard, the vinification and barrel cellars. Learn the secrets of winemaking and wine tasting, as we taste together 'live' (the wine will be sent to you before the event). This unique activity can be customized for your family, friends or even team building groups.

Nous contacter pour toute demande.
Contact us for information and requests

Réservation - Booking :
+33 (0)5 56 73 38 38 - visites@chateau-lagrange.com
www.chateau-lagrange.com



COURS DE CUISINE FUSION

FUSION CUISINE : COOKERY LESSONS

C'est au cœur de l'ancienne Orangerie du Château que nous vous invitons à participer à une expérience gastronomique unique dans le Médoc. Notre Chef vous révélera ses secrets culinaires et vous guidera dans l'élaboration de deux préparations japonaises que vous réaliserez avec des produits locaux et de saison. Un ambassadeur du domaine vous proposera une dégustation de notre Grand Vin et notre Second Vin en accord avec vos réalisations. Vivez un moment d'exception en participant au mariage de deux grandes cultures gastronomiques : La France et le Japon.

We invite you to step into the Château's old Orangery to enjoy a very special gastronomic experience. In the heart of the Médoc, our Chef, will share his secret cooking tips, and guide you in the preparation of two Japanese specialities that you will make with locally sourced seasonal ingredients. One of the domaine's ambassadors will offer you a tasting of our Chateau Lagrange Grand Vin as well as our second wine so that you can appreciate the delicious pairings with your own culinary creations. This fusion of the great French and Japanese gastronomic cultures makes for a truly unique experience.



VINS DÉGUSTÉS
TASTED WINES



MIN. 3 PERS.
MAX. 8 PERS.
MIN. 3 PEOPLE
MAX. 8 PEOPLE



TARIF : 90 €/P
PRICE : 90 €/P

Uniquement en semaine, selon la disponibilité du Chef.
Available weekdays only according to availability of our Chef.



Réservation - Booking :
+33 (0)5 56 73 38 38 - visites@chateau-lagrange.com
www.chateau-lagrange.com



TABLE PRIVÉE & SÉMINAIRES
PRIVATE TABLE & SEMINARS

VINS & GASTRONOMIE

WINES & GASTRONOMY

Après une visite guidée du domaine, prenez place à notre table privée afin de profiter d'une expérience gastronomique unique en accord avec nos vins. Notre chef réalise une cuisine gastronomique française à partir de produits locaux et de saison. Vous vivrez une expérience unique et inoubliable.

After a visit of the estate, take a seat at our private table and enjoy a unique gastronomic meal paired with our wines. The Chef will elaborate a delicate French cuisine using local and seasonal ingredients : a truly unforgettable gastronomic experience.



VINS DÉGUSTÉS
TASTED WINES



DE 8 À 12 PERS.
BETWEEN 8 AND 12 PART.



MILLÉSIMES CLASSIQUES: 140 €/P
GRANDS MILLÉSIMES: 180 €/P
CLASSIC VINTAGES: 140 €/P
GREAT VINTAGES: 180 €/P



Réservation - Booking :
+33 (0)5 56 73 38 38 - visites@chateau-lagrange.com
www.chateau-lagrange.com



DÉJEUNER FUSION À L'ORANGERIE

FUSION LUNCH AT THE ORANGERY

Au sein de l'ancienne Orangerie du Château, nous vous invitons à vivre une expérience unique. Un voyage gustatif entre l'Asie et l'Occident. Un mariage culinaire entre tradition et modernité qui permet des accords mets et vins encore plus audacieux. Grâce à l'expertise du Chef, vous goûterez l'expression la plus pure et raffinée de la cuisine Japonaise, préparée devant vous sur un Teppanyaki et associée à l'authenticité des vins d'un Grand Cru Classé de Saint-Julien.

In the Chateau's old Orangery we invite you to live a unique experience, a gastronomic journey where East meets West. A culinary marriage between traditional and modern cuisine that inspires audacious wine pairing. Admire the chef's expertise as you taste the pure, refined expression of Japanese cuisine that you will prepare with on a Teppanyaki and paired with the authenticity of Grand Cru Classé Saint-Julien wines.



VINS DÉGUSTÉS
TASTED WINES



MAX. 8 PERS.
MAX. 8 PEOPLE



TARIF: 300 €/P
PRICE: 300 €/P

Nous contacter pour toute demande d'informations
Please do not hesitate to contact us for further information.

Réservation - Booking :
+33 (0)5 56 73 38 38 - visites@chateau-lagrange.com
www.chateau-lagrange.com

SEMINAIRES & RÉUNIONS

SEMINARS & MEETINGS

Profitez de notre espace de réception au cœur de nos vignes pour organiser réunions, rencontres professionnelles ou évènements team building. Nous vous accompagnons dans l'organisation afin de vous proposer un programme sur-mesure, à la hauteur de vos attentes.

Enjoy our hospitality area in the heart of the vineyard. Our facilities are available for meetings, team building or other professional events. We will be happy to create a made-to-measure programme to meet your needs.

Mise à disposition:
Available amenities:



SALLE DE RÉUNION
MEETING ROOM



RÉTRO- PROJECTEUR
OVER-HEAD PROJECTOR



JUSQU'À 40 PERSONNES
EN REPAS ASSIS.
DEVIS SUR DEMANDE.

SEATED MEAL POSSIBLE FOR
UP TO 40 GUESTS.
QUOTATION ON REQUEST.



85 € / PERSONNE AVEC
LOCATION SALLE, CAFÉ D'ACCUEIL
ET PAUSE CAFÉ.

85 € / PERSON INCLUDING ROOM
RENTAL, WELCOME COFFEE
AND COFFEE BREAK.



Réservation - Booking :
+33 (0)5 56 73 38 38 - visites@chateau-lagrange.com
www.chateau-lagrange.com



CHÂTEAU LAGRANGE

33 250 SAINT-JULIEN-BEYCHEVELLE - FRANCE

Tél. +33 (0)5 56 73 38 38 • Fax: 05 56 59 26 09

Ouverture :

Du lundi au vendredi de novembre à mars
De 9h à 12h et de 13h30 à 17h

Du lundi au samedi d'avril à octobre
De 9h à 12h et de 13h30 à 17h30

Opening hours :

Monday to Friday - from November to March
From 9am to 12pm and from 1:30pm to 5pm

Monday to Saturday - from April to October
From 9am to 12pm and from 1:30pm to 5:30pm.

visites@chateau-lagrange.com

www.chateau-lagrange.com

Suivez-nous !

Follow-us !



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for health.
Please drink with moderation.

