



Bernard Magrez
LES CLÉS DU VIN



**FORMATIONS
&
ANIMATIONS
ŒNOLOGIQUES**

Activités Team-Building
Animations Œnologiques
Académie du Vin
Animées par nos sommeliers

B-WINEMAKER



VIVEZ UNE EXPÉRIENCE UNIQUE, CRÉEZ VOTRE PROPRE CUVÉE !

Devenez de véritables apprentis œnologues, dégustez et assemblez des mono-cépages afin de créer votre propre vin !

De la mise en bouteille jusqu'à la personnalisation de l'étiquette, partagez un moment ludique et original et repartez avec votre bouteille souvenir !

AU PROGRAMME

- Visite complète du domaine - vignoble, cuvier & chais (*pour l'atelier sur une des propriétés viticoles*)
- Introduction à l'art de l'assemblage et aux cépages du vignoble bordelais
- Dégustation des mono-cépages Merlot et Cabernet Sauvignon ou Franc
- Création de 7 assemblages avec éprouvettes et sets individuels
- Dégustation guidée durant les assemblages
- Personnalisation individuelle ou groupée des étiquettes aux couleurs de votre événement
- Mise en bouteille de sa cuvée personnelle
- Bouchage, capsulage et étiquetage
- Dégustation du Premier vin du Château



10 à 200*



2h00 à 2h30



7 assemblages



Château Pape Clément
Château Fombrauge
Château La Tour Carnet
Institut Culturel Bernard Magrez
Dans nos lieux partenaires

*en fonction de la capacité du lieu d'accueil

LES CLÉS DE LA DÉGUSTATION



APPRENEZ L'ART DE LA DÉGUSTATION ET PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DE TERROIRS EXCEPTIONNELS

Percez les secrets de la dégustation à travers 3 étapes fondamentales et partez à la découverte de nos grands vins aux terroirs exceptionnels.

Animez votre événement au fil d'une initiation œnologique prestigieuse !

AU PROGRAMME

- Visite complète du domaine - vignoble, cuvier & chais (*pour l'animation sur une des propriétés viticoles*)
- Initiation à l'art de la dégustation
- Examen visuel, olfactif et gustatif autour de la dégustation de 3 à 8 vins parmi une sélection de grands vins de Bordeaux - blanc, rosé et rouge dont le Château Pape Clément rouge
- Intervention du sommelier et remise d'un livret sur les étapes de la dégustation
- Découvrez notre large sélection de vins
- Possible d'organiser cette dégustation pour plus de 30 personnes sur demande.



6 à 30 *



1h00 à 2h30



3 à 8 vins



Château Pape Clément
Château Fombrauge
Château La Tour Carnet
Institut Culturel Bernard Magrez
Dans nos lieux partenaires

*en fonction de la capacité du lieu d'accueil

Bernard Magrez
LES CLÉS DU VIN



ACCORDS METS & VINS



OSEZ LE PARCOURS LUDIQUE ET SENSORIEL DES MEILLEURS MARIAGES METS & VINS

L'accord mets & vins est un incontournable de la gastronomie française. Animez vos événements avec un parcours gustatif et ludique ! Avec nos animateurs sommeliers, partez à la découverte des meilleures alliances et sortez des sentiers battus !

AU PROGRAMME

- Visite complète du domaine - vignoble, cuvier & chais *(pour l'animation sur une des propriétés viticoles)*
- Découvrez le rôle des équilibres lors des accords mets et vins
- Dégustation guidée par nos sommeliers pour chaque mariage
- Animations autour de plusieurs mets de "terroir" : fromages, caviars ou chocolats
- Quiz et anecdotes historiques et culturelles sur les mets et vins dégustés



6 à 200*



1h00 à 2h30



3 à 8 vins



Château Pape Clément
Château Fombrauge
Château La Tour Carnet
Institut Culturel Bernard Magrez
Dans nos lieux partenaires

*en fonction de la capacité du lieu d'accueil

NEZ DU VIN & DÉGUSTATION SONORES



DÉCOUVREZ LE VIN AUTREMENT, METTEZ A L'ÉPREUVE VOS SENS A TRAVERS UNE EXPERIENCE ŒNOLOGIQUE ORIGINALE

Participez à une succession de challenges œnoludiques à la carte: dégustations à l'aveugle, atelier des arômes, quizz et dégustations sonores.

En équipe ou individuellement, remportez le plus de points et tentez de gagner des cadeaux !

AU PROGRAMME

- Visite complète du domaine - vignoble, cuvier & chais (pour l'animation sur une des propriétés viticoles)
- Le sommelier anime la dégustation de 3 à 8 vins à travers divers ateliers.
- Quiz œnoludiques personnalisés sur le thème de votre événement - Challenge Team Building
- Dégustation à l'aveugle: avec indices et reconnaissance des arômes et sur des ambiances sonores différentes



6 à 200*



1h00 à 2h30



3 à 8 vins



Château Pape Clément
Château Fombrauge
Château La Tour Carnet
Institut Culturel Bernard Magrez
Dans nos lieux partenaires

*en fonction de la capacité du lieu d'accueil

LA DÉGUSTATION



PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DE TERROIRS EXCEPTIONNELS ET DÉCOUVREZ LA SÉLECTION DE VINS DE BERNARD MAGREZ

Proposez une dégustation de vins afin de découvrir la richesse de nos terroirs et profitez d'un moment de partage et de convivialité.

AU PROGRAMME

- Visite complète du domaine - vignoble, cuvier & chais (*pour l'animation sur une des propriétés viticoles*)
- Dégustation de 3 à 8 vins commentée
- Intervention du sommelier
- L'animation et la sélection des vins peuvent être faite en fonction du menu au cours d'un repas par le sommelier
- Découvrez notre large sélection de vins



6 à 200*



2h00 à 2h30



2 à 8 vins



Château Pape Clément
Château Fombrauge
Château La Tour Carnet
Institut Culturel Bernard Magrez
Dans nos lieux partenaires

*en fonction de la capacité du lieu d'accueil

Bernard Magrez
LES CLÉS DU VIN



Bernard Magrez
LES CLÉS DU VIN



Animations Œnologiques & Team Building

COMPOSONS ENSEMBLE VOTRE ÉVÈNEMENT

LE LIEU



Dans nos châteaux
Lieux partenaires

LES PARTICIPANTS



Entreprises
Particuliers
Associations
Comités d'entreprises

LANGUES



Français
&
Anglais

QUAND?



Toute l'année
(sauf 1er janvier,
1er mai et
25 décembre)

VOS IDÉES



Construisons des
animations
sur mesure!

VOTRE BUDGET



Des solutions
personnalisées

**CONTACTEZ-NOUS,
DEVIS GRATUIT**

Pauline LEYMEREGIE
p.leymeregie@pape-clement.com
05 57 26 38 34
06 42 54 10 62

Bernard Magrez

LES CLÉS DU VIN



CHÂTEAU PAPE CLÉMENT
216 avenue Docteur Nancel Pénard
33 600 Pessac

CHÂTEAU LA TOUR CARNET
Darrous,
33 112 Saint-Laurent-Médoc

CHÂTEAU FOMBRAUGE
Lieu dit Fombrauge, D243,
33 330 Saint-Christophe-des-Bardes

INSTITUT CULTUREL BERNARD MAGREZ
16 Rue de Tivoli,
33 000 Bordeaux

Bernard Magrez
LES CLÉS DU VIN

