



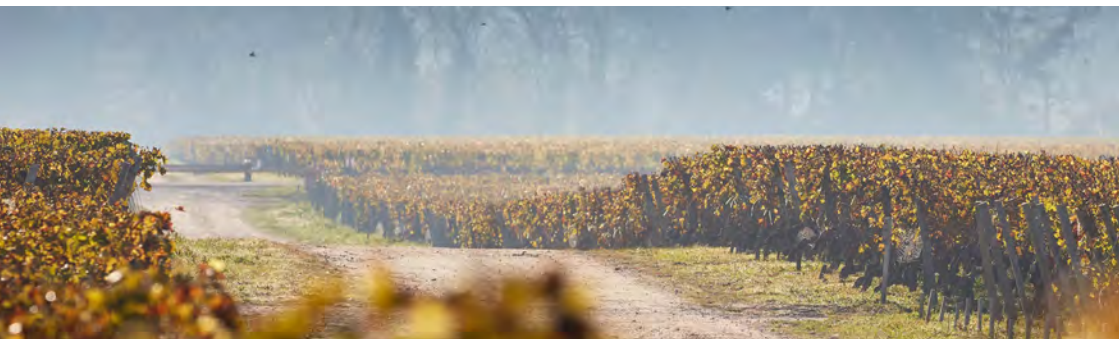
# VISITES & DÉGUSTATIONS

au Château Suduiraut





Propriétaire	AXA Millésimes
Directeur Général AXA Millésimes	Christian Seely
Directeur Technique	Pierre Montégut
Appellation	Sauternes
Superficie	91 ha
Terroir	Graves sablo-argileuses
Encépagement	90% Sémillon, 10% Sauvignon blanc
Vins	Château Suduiraut Castelnau de Suduiraut Lions de Suduiraut S de Suduiraut Vieilles Vignes Blanc Sec de Suduiraut
Adresse	Château Suduiraut 33210 Preignac
Tél.	+33 (0)5 56 63 61 92
E-mail	<a href="mailto:contact@suduiraut.com">contact@suduiraut.com</a>
Web	<a href="http://www.suduiraut.com">www.suduiraut.com</a>
GPS	Latitude : 44.557084 - Longitude : -0.318689



## UN SITE HISTORIQUE À VISITER

Classé à l'Inventaire général du patrimoine culturel, le Château Suduiraut s'inscrit dans l'architecture typique du XVII<sup>ème</sup> siècle : noble, sobre et lumineuse.

Il est entouré de magnifiques jardins, dessinés par Le Nôtre, qui ajoutent à la séduction du Château.



## ACCUEIL DES VISITEURS

Le Château Suduiraut vous accueille pour des visites privées du lundi au samedi sur rendez vous uniquement.

La visite de notre domaine comprend la découverte de notre vignoble puis de nos installations techniques et s'achève par une dégustation de notre 1<sup>er</sup> Cru de Sauternes ainsi que de son Second Vin dans notre espace visiteur entièrement rénové.

Tarif particuliers : 12 euros par personne

Tarif professionnels du tourisme : 10 euros par personne

## L'ATELIER DES ARÔMES

Réalisé à partir de produits exclusivement naturels, notre Atelier des Arômes est un outil unique permettant de découvrir l'incroyable palette d'arômes des vins de Château Suduiraut à travers trois millésimes choisis, d'âges différents.

Le style des vins de Suduiraut se construit autour d'une tension entre minéralité, élégance et concentration, ce qui les dote d'une somptueuse richesse olfactive qui se décline tout en nuances. Nous avons sélectionné 9 arômes particulièrement représentatifs des vins du Château Suduiraut.

Suite à la visite, le dégustateur pourra s'exercer à associer le nez du vin aux arômes qu'il aura découverts dans notre atelier.

Notre Atelier est ouvert aux visiteurs, et se décline en deux activités.





## A la découverte des arômes du Sauternes

### Dégustation du Château Suduiraut 2013 et 2006

Tarif : 15 euros par personne.

Tarif agences : 12 euros par personne.

### Dégustation du Château Suduiraut 2006 et 1999

Tarif : 18 euros par personne.

Tarif agences : 15 euros par personne.

## Masterclass du Château Suduiraut

En complément de la visite, nous vous proposons une dégustation verticale de trois vins servis dans des verres noirs. Le dégustateur pourra s'exercer à associer le nez du vin aux arômes qu'il aura découverts dans notre atelier.

### Dégustation du Château Suduiraut 2013, 2006 et 1999

Tarif : 23 euros par personne.

Tarif agences : 20 euros par personne.





## L'ATELIER TROIS FROMAGES

### UNE DÉGUSTATION GOURMANDE AU CHÂTEAU

Nous avons le plaisir de vous présenter notre nouvelle formule permettant de déguster 3 grands millésimes de Château Suduiraut associés à différents fromages.

Trois millésimes, trois accords uniques.

Chaque fromage a été sélectionné avec soin pour mettre en valeur la fraîcheur du 2013, la complexité du 2006 et la pureté du 1999.

Venez découvrir cette dégustation thématique et profiter d'un agréable moment de plaisir gustatif.

Tarif particuliers : 28 euros par personne.

Sur réservation et limité à 10 personnes maximum par atelier.



*Château Suduiraut*

**PREMIER CRU CLASSÉ**

*Sauternes*

Pour plus d'informations, merci de contacter :

Nicolas Santier

Tél : +33 (5) 56 73 17 05

E-mail : [nsantier@axamillesimes.com](mailto:nsantier@axamillesimes.com)

Château Suduiraut

33210 Preignac

Tél. +33 (0)5 56 63 61 92

[contact@suduiraut.com](mailto:contact@suduiraut.com)

[www.suduiraut.com](http://www.suduiraut.com)

Instagram : @chateausuduiraut

Photos : ©Château Suduiraut

P. Grenet / Astoriastudio.fr, S. Chapuis.