



# OFFRES 2026 OENOTOURISTIQUES

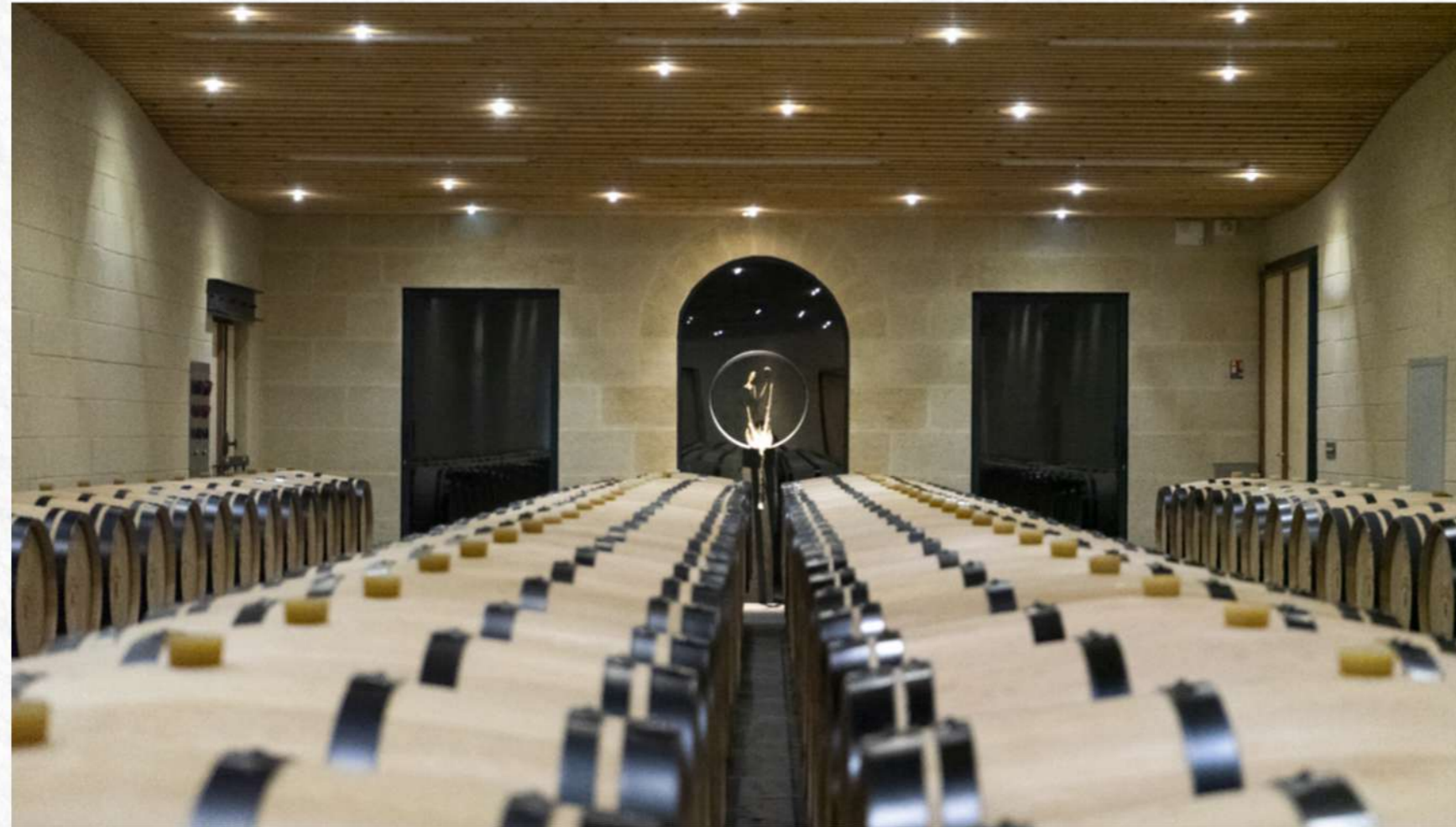
*Nos offres de visites*

*2ème plus haute  
propriété de Saint-Émilion*



CHÂTEAU BALESTARD LA TONNELLE

# LES CLASSIQUES



## LA VISITE “ORIGINES”

**Durée :** 1h

**Dégustation :** 3 vins (dont 2 Grands Crus Classés)

**Langue :** Français, Anglais, Espagnol

*La visite “Origines” est l’incontournable du Château Balestard La Tonnelle : de l’histoire séculaire du vignoble à la fabrication du vin, en passant par la vigne, cette expérience concentre toutes les informations importantes sur l’élaboration d’un grand vin. Clou du spectacle : une dégustation de 3 vins rouges à la fin de la visite dont 2 Grands Crus Classés, sur notre terrasse panoramique 360°.*

**Prix/pers : 20€ T.T.C.**



## LA DÉGUSTATION

**Durée :** 30 minutes

**Dégustation :** 3 vins (dont 2 Grands Crus Classés)

**Langue :** Français, Anglais, Espagnol

*La dégustation commentée est un format express et pratique, idéal pour explorer la gamme complète des vins des Vignobles Capdemourlin. Cette expérience unique se déroule sur le rooftop du Château Balestard La Tonnelle, offrant une vue imprenable sur le panorama environnant.*

**Prix/pers : 12€ T.T.C.**

# LES ATELIERS



## “UNE HISTOIRE DE TERROIR”

**Durée :** 1h30

**Dégustation :** 3 vins (dont 2 Grands Crus Classés)

**Langue :** Français, Anglais, Espagnol

*"Une Histoire de Terroir" est une visite immersive de 45 minutes qui commence par une exploration de nos vignes, pour découvrir la diversité des sols et le caractère unique de notre belle région. Après une étape dans les chais, l'expérience se conclut par un atelier de dégustation à l'aveugle de trois vins. Chaque visiteur repart avec un sac comprenant un livret de dégustation personnalisé, un crayon et un drop stop.*

**Prix/pers : 30€ T.T.C.**



## “TANINS ET CACAO”

**Durée :** 1h30

**Dégustation :** 3 vins (dont 2 Grands Crus Classés)

**Langue :** Français, Anglais, Espagnol

*Après une visite de notre propriété, de la vigne au chai, les visiteurs sont installés autour d'un atelier de dégustation vins & chocolats pour découvrir la magie des accords entre ce que nos terroirs créent de meilleur et la noblesse du cacao ! 3 chocolats et 3 vins sont mis à l'honneur. Le côté sucré est assuré par la Chocolaterie Maëlig, notre partenaire local !*

**Prix/pers : 25€ T.T.C.**



## LA VERTICALE

**Durée :** 1h

**Dégustation :** 6 Grands Crus Classés

**Langue :** Français, Anglais, Espagnol

*Une nouvelle offre, adaptée à une clientèle plus exigeante, à la recherche d'une dégustation de millésimes exceptionnels. 3 vins du Château Balestard La Tonnelle et 3 vins du Château Cap de Mourlin sont mis à l'honneur. Pour connaître les millésimes, nous vous invitons à nous contacter.*

**Prix/pers : 60€ T.T.C.**

À votre service !



**Audrey DÉZÉ**

Responsable oenotourisme

06 47 64 92 77

[visites@vignoblescapdemourlin.com](mailto:visites@vignoblescapdemourlin.com)



**AVRIL À OCTOBRE**

Mardi au Samedi

9h-18h



**NOVEMBRE À MARS**

Lundi au Vendredi

9h à 13h / 14h à 17h

