



CHÂTEAU  
*Kirwan*

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

## LA VIE DE CHÂTEAU

*Laissez vous tenter par une de nos activités sensorielles...*





CHÂTEAU  
*Kirwan*  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
MARGAUX

# SOMMAIRE

*cliquez sur le chapitre pour accéder directement au contenu*

## LES VISITES ET DÉGUSTATIONS

Visite en immersion

Visite prestige

Balade enchantée

Dégustation d'antan

Dégustation éphémère

Package dégustation d'antan & éphémère

Dégustation sensorielle

## PAUSES GOURMANDES

Apéritif gourmand

Pique-nique

Brunch

## ATELIERS LUDIQUES

Confection de macaron

Atelier parfumeur créateur d'un jour

Les secrets du chocolat

Atelier culinaire

## CONTACTS



## LES VISITES ET DÉGUSTATIONS

### VISITE EN IMMERSION

Au fil des saisons, nous vous proposons des visites accompagnées par un membre de l'équipe technique. Une introduction ludique aux techniques de la vigne et à la philosophie de production de la propriété : taille en hiver, effeuillage/levage l'été, et bien sûr vendanges en septembre/octobre.

44 € TTC / PERS.



12 personnes maximum\*



1 heure 30



1 Charmes de Kirwan et 1 Château Kirwan

*\*pour des groupes de plus de 12 personnes, nous consulter*



### VISITE PRESTIGE

Au cours de notre visite guidée entièrement privative, découvrez l'histoire et les particularités du Château Kirwan. La visite commence près des rangs de vignes sur le plateau de Cantenac, puis votre hôte vous entraîne à la découverte de notre cuvier et notre chai à barriques entièrement rénovés pour préserver l'identité du terroir dans la vinification. Vous terminerez la visite en traversant notre parc arboré et fleuri avant de déguster nos 2 vins.



1 à 12 personnes

28 € TTC / PERS.

13 à 40 personnes

22 € TTC / PERS.



1 heure



1 Charmes de Kirwan et 1 Château Kirwan



### BALADE ENCHANTÉE

Partez à la découverte du parc du Château Kirwan en suivant le Grand Sphinx de la vigne, Deleiphila, le papillon voyageur qui virevolte entre la vigne et le parc. Equipés d'une tablette, vous découvrirez ainsi les secrets de Kirwan, son histoire, son parc et ses cépages.

15 € TTC / PERS.



12 personnes maximum



1 heure



1 Château Kirwan







## LES VISITES ET DÉGUSTATIONS

### DÉGUSTATION D'ANTAN

Avec notre dégustation d'antan, venez célébrer votre millésime fétiche ; année de mariage, de naissance, de création d'un projet professionnel... Vous serez ainsi conviés à la décantation du millésime choisi et une dégustation dans la cave à vin accompagnée d'une sélection de fromages. Un millésime plus jeune est également dégusté pour une meilleure comparaison.

90 € TTC / PERS.



12 personnes maximum



1 heure 30



2 Château Kirwan



Prévoir un vêtement chaud pour déguster dans le caveau



### DÉGUSTATION ÉPHÉMÈRE

Après une visite guidée de la propriété et des chais, la dégustation éphémère vous permet d'évaluer le potentiel d'un vin en cours d'élevage et à en comprendre toute la complexité, en compagnie d'un membre de l'équipe technique. Une dégustation unique pour percer le mystère d'élaboration d'un Grand Cru Classé !

90 € TTC / PERS.



12 personnes maximum



1 heure 30



2 Château Kirwan



Prévoir un vêtement chaud pour déguster dans le chai



### PACKAGE DÉGUSTATION D'ANTAN & ÉPHÉMÈRE

160 € TTC / PERS.

Avec cette visite dégustation combinée, les vins du Château Kirwan n'auront plus de secrets pour vous. Pour pousser la comparaison à son maximum, nous vous proposons de déguster le millésime ancien de votre choix après la dégustation du millésime en cours d'élevage.



12 personnes maximum



2 heures



3 Château Kirwan



Prévoir un vêtement chaud



## LES VISITES ET DÉGUSTATIONS

### DÉGUSTATION SENSORIELLE






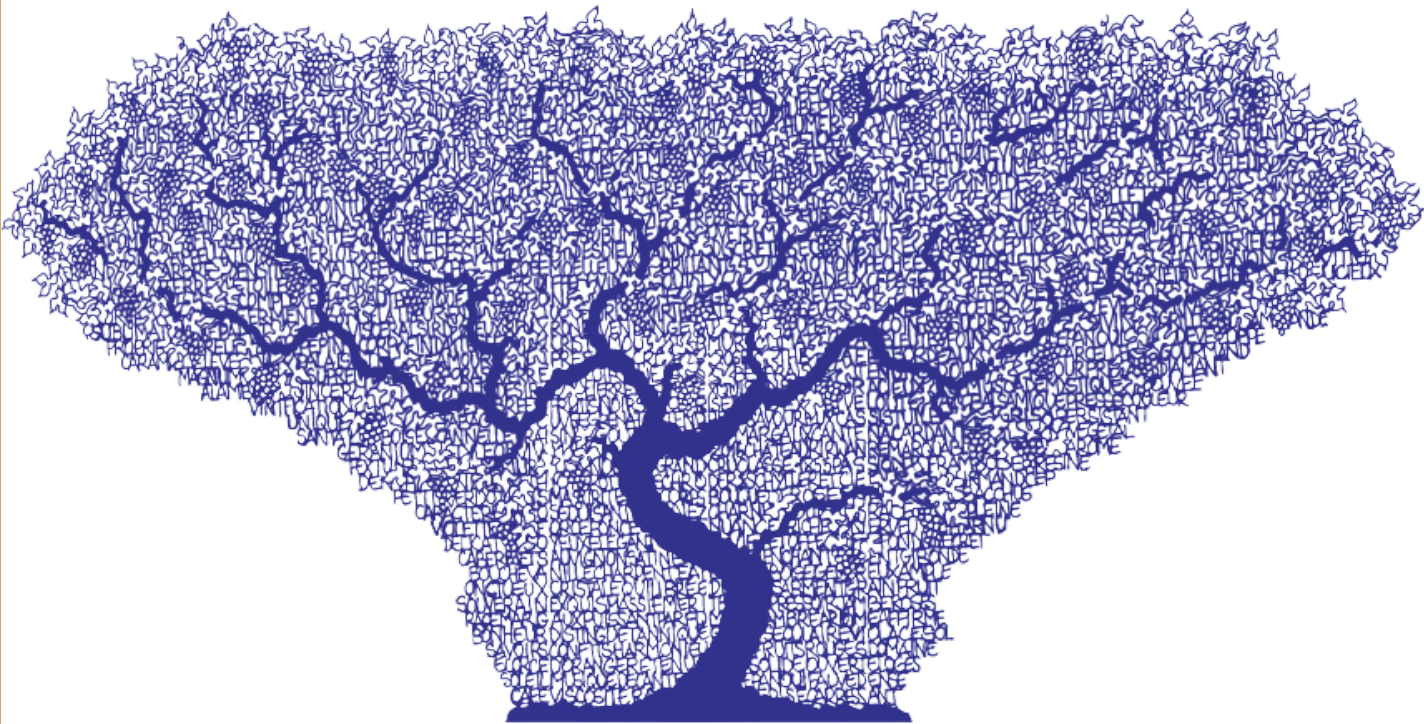
Et si vous découvriez les grands vins du Château Kirwan grâce à une dégustation sensorielle ?

Sylvie Montégut vous accompagnera pour préparer et optimiser tous vos sens à l'aide de la sophrologie. Vous dégusterez en pleine conscience en étant connecté à vos sensations.

Chacun pourra apprécier cette expérience unique dans notre salle panoramique.

60 € TTC / PERS.

-  12 personnes maximum
-  1 heure 30
-  1 Château Kirwan







## LES PAUSES GOURMANDES

### APÉRITIF GOURMAND

Château Kirwan vous accueille pour une visite suivie d'un apéritif qui ravira vos papilles : pain, fromage, charcuterie, vins de Château Kirwan et autres produits de saison. L'occasion de passer un agréable moment en famille, en amoureux ou tout simplement entre amis.

45 € TTC / PERS.



12 personnes maximum\*



1 heure 30



1 Charmes de Kirwan et 1 Château Kirwan

*\*pour des groupes de plus de 12 personnes, nous consulter*



### PIQUE-NIQUE

À la suite de votre visite, partagez un moment convivial autour de notre pique-nique élaboré par un artisan local. Installés sur une de nos terrasses, profitez pleinement de la quiétude de nos jardins. Cette pause ravira aussi bien les familles, que les groupes d'amis et de collègues.

50 € TTC / PERS.



2 à 20 personnes



2 heures



1 Charmes de Kirwan et 1 Château Kirwan

*Réservation de mai à octobre*

### BRUNCH

Château Kirwan vous invite à vous approprier les lieux le temps d'une visite suivie d'un brunch. Douceurs sucrées ou salées, il y en aura pour tous les palais. Chacun pourra ainsi découvrir les surprises que le Grand Cru Classé a en réserve. Une parenthèse enchantée, idéale pour les familles, les amis et les couples.

50 € TTC / PERS.



2 à 20 personnes



2 heures



1 Château Kirwan

*Réservation de mai à octobre*








## LES ATELIERS LUDIQUES

### CONFECTION DE MACARON

Cet atelier s'adresse aux gourmands, aussi bien les petits que les grands. Sophie Mevel vous invite à découvrir les étapes de confection du fameux macaron. Tantôt salé ou sucré ? C'est vous qui décidez ! Minuterie, rigueur seront de mise pour cette pâtisserie qui se veut aussi exigeante que le vin. Les parfums sélectionnés par nos soins seront dégustés avec Château Kirwan pour que l'accord soit parfait. Les apprentis repartent avec le fruit de leur travail.

142 € TTC / PERS.





-  6 à 12 personnes
-  3 heures
-  1 Charmes de Kirwan et 1 Château Kirwan



### ATELIER PARFUMEUR CRÉATEUR D'UN JOUR

Imprégnez vous des arômes des vins de Kirwan en créant votre parfum, "Rouge Sensuel". Une manière originale et ludique de "porter" et "d'incarner" Kirwan avant de le déguster.

Clémentine Humeau (Les Olfactines) et Delphine Dentraygues (Les Instantanez), créatrices de parfums et animatrices d'ateliers olfactifs, vous guideront dans l'art de la création. Vous repartirez de l'atelier avec votre parfum personnalisé.

-  6 à 10 personnes
-  11 à 20 personnes
-  3 heures
-  1 Château Kirwan

156 € TTC / PERS.




140 € TTC / PERS.



### LES SECRETS DU CHOCOLAT

Après les Accords Parfaits en collaboration avec Hasnaâ Ferreira, nous vous invitons à découvrir la confection du chocolat de la fève à la confiserie en passant par la tablette ! Écabossage, fermentation, torréfaction, dégustation... La fabrication du chocolat a beaucoup en commun avec la production de vin. Exigence et précision sont les maîtres mots de ces savoir-faire ancestraux.

53 € TTC / PERS.

-  20 à 50 personnes
-  2 heures 30
-  1 Château Kirwan



Hasnaâ Ferreira ©





## LES ATELIERS LUDIQUES

### ATELIER CULINAIRE

L'atelier culinaire de Château Kirwan, en collaboration avec la Cheffe Stéphanie Bottreau ou avec Toque Events, est une manière ludique et interactive de parfaire ses connaissances en gastronomie dans la joie et la bonne humeur et en excellente compagnie.

Paré d'un tablier Kirwan, venez percer les secrets des préparations culinaires proposées par les Chefs, au fil des saisons...

Des formules simples et originales. L'atelier est suivi d'un déjeuner convivial au cours duquel vous pourrez déguster vos propres préparations associées à nos meilleurs millésimes.



185 € TTC / PERS.



5 à 10 personnes \*



2 heures 30



1 Charmes de Kirwan et 1 Château Kirwan

*\* pour des groupes de plus de 10 personnes, nous consulter*

### MENU DES 4 SAISONS

*Suggestion de la Cheffe Stéphanie Bottreau*

Entrée

Nage de coquillages, bouillon d'orge et de sarrasin, huile de persil

Plat

Volaille cuite en deux temps et rôtie dans un beurre aux épices douces, crème de panais, jus de viande minute





Tél : +33 (0)557 88 7100  
mail@chateau-kirwan.com  
www.chateau-kirwan.com

**Notre service réceptif est ouvert**

de novembre à avril du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30  
de mai à octobre du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30

