



# *by* L'Oenotourisme Maucaillou



**Visites Guidées**

**Musée des Arts et Métiers de la Vigne et du Vin**

**Ateliers de l'Ecole du Vin**

**Chambres d'Hôte**

**Table d'Hôte**

**Réceptions & Séminaires**

**Tarifs Particuliers 2016**

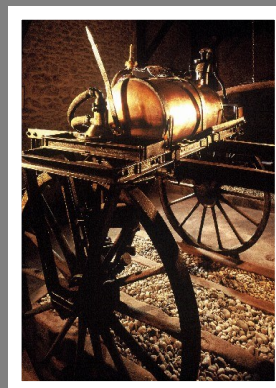
+33(0)556.58.01.23 / [charlottegratian@maucaillou.com](mailto:charlottegratian@maucaillou.com) / [www.maucaillou.com](http://www.maucaillou.com)

# Visiter le Château Maucaillou

*En plein cœur du Médoc, sur le Terroir de Moulis, le Château Maucaillou vous accueille tout au long de l'année et vous invite à découvrir les Arts et Métiers de la Vigne et du Vin .*

## ♦ Visite Complète Musée et Chais

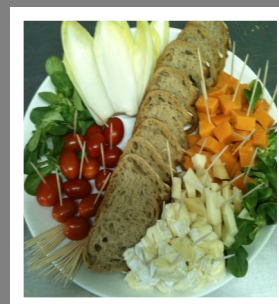
Présentation du Domaine de Maucaillou , visite libre du Musée et projection d'un film sur l'histoire de Maucaillou, son terroir et le travail de la vigne au fil des saisons; visite guidée du cuvier et des chais, suivie de la dégustation d'un millésime du Château Maucaillou.



(Durée 1h30) - 8€/ personne

## ♦ Visite Gourmande

Présentation du Domaine de Maucaillou , visite libre du Musée et projection d'un film sur l'histoire de Maucaillou, son terroir et le travail de la vigne au fil des saisons; visite guidée du cuvier et des chais, suivie de la dégustation de deux vins des Domaines de Maucaillou, accompagnés d'un plateau de fromage et de pain gascon.

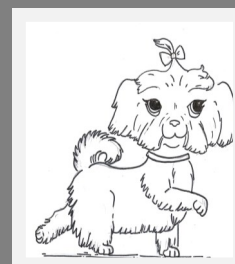


*A partir de 4 personnes et sur réservation uniquement*

(Durée 1h45) - 24€/ personne

## ♦ ... et pour les Enfants

Frimousse, la mascotte de Maucaillou, accompagnera vos enfants tout au long de leur visite dans le musée. A l'aide d'un cahier de jeux, les enfants pourront participer à la visite de manière ludique.



*Visite payante à partir de 12 ans - 4€/ enfant*

### Départ des visites :

Horaires d'ETE (du 1er Mai au 30 septembre) :

10h - 11h - 14h - 15h - 16h - 17h

Horaires d'HIVER (du 1er Octobre au 30 Avril) :

10 h -11 h -14h -15 h - 16h

# Ateliers de dégustations

Venez partager notre passion du vin



## Atelier du « Tonnelier »

*Initiation à la dégustation des vins de Bordeaux et à l'élevage en barriques. Découverte de l'influence de la barrique sur le vin.*

### Au programme:

Visite du Musée, du Cuvier et du Chai à barriques, où nous vous expliquerons le métier de tonnelier et l'impact de la barrique sur le vin. Dégustation de vin à la barrique, puis découverte des familles aromatiques du vin grâce à des flacons de senteurs. L'atelier se termine par la dégustation de 3 vins des Domaines de Maucaillou.

**Durée env. 2h - 22 € / personne**

Minimum 6 personnes

## Atelier du « Sommelier »

*Initiation à la notion de Terroir et à l'harmonie mets-vins grâce à la dégustation de vins et de fromages spécialement sélectionnés.*

### Au programme:

Visite commentée du Vignoble (sous réserve des conditions météorologiques), du Cuvier et du chai à barriques, puis atelier initiation à l'accord vins fromages avec la dégustation de 3 vins des Domaines de Maucaillou et de 3 fromages. A l'issue de l'atelier, vous pourrez librement visiter le Musée des Arts et Métiers de la Vigne et du Vin.

**Durée env. 2h - 30 € / personne**

Minimum 6 personnes

## Atelier du « Maître de chai »

*Percez les secrets de l'élaboration d'un vin en venant découvrir le métier du maître de chai.*

### Au programme:

Le matin, visite du Musée, du Cuvier et du Chai à barriques, où nous expliquerons le métier du maître chai, avec une dégustation à la barrique. Déjeuner (vins compris) L'après-midi, découverte du vignoble (sous réserve des conditions météorologiques) et des différents cépages, introduction aux familles aromatiques du vin grâce à des flacons de senteurs. Enfin, un atelier Assemblage, avec la dégustation de 2 mono cépages, vous sera proposé où vous aurez la possibilité de créer votre propre cuvée, avant de déguster un millésime de Château Maucaillou.

**De 10h à 16h - 120 € / personne**

Minimum 6 personnes

# Chambre d'hôte

Lors de votre séjour dans notre belle régions médocaine prenez de le temps  
d'une pause au cœur de notre vignoble

## PRIX des CHAMBRES

Caroline  
Philippe  
Micheline

130€/ nuitée

Magali  
Pascal

110€/nuitée

Petit déjeuner servi dans le  
boudoir inclus.

**Vous trouverez un confort  
appréciable dans chacune des  
chambres: salle de bain privée,  
télévision satellite, téléphone...**

Votre réservation devient définitive dès  
réception d'un versement d'arrhes  
correspondant à 30% du prix du séjour.



Château MAUCAILLOU - 33480 Moulis en Médoc  
[www.maucaillou.com](http://www.maucaillou.com) - [charlottegratian@maucaillou.com](mailto:charlottegratian@maucaillou.com)  
+33(0) 556 58 01 23

# Table d'Hôte

Entre amis ou en famille, profitez de notre Table d'Hôte qui vous réserve une ambiance conviviale ainsi qu'un repas copieux et traditionnel

C'est avec plaisir que nous vous convions à notre Table d'Hôte ouverte le midi et sur réservation.

Cette salle à manger peut recevoir jusqu'à 28 personnes.

Une carte des vins de notre propriété vous sera proposée pour accompagner votre repas.

## Notre menu \*

Amuse-bouche

Saumon rôti sauce du chef

Magret grillé sur sarments de Cabernet Sauvignon et son lit de légumes

Assiette de fromages

Dessert maison

**36€ / personne**

Menu enfant 12€

OUVERT LE MIDI

En semaine sur réservation

Le soir et le Weekend uniquement sur réservation et pour un minimum de 6 personnes.

\*Menu valable pour un effectif de 12 personnes maximum au delà, nous consulter.



*De Juin à Septembre, nous vous proposons*

## *Notre formule estivale*

**Visite complète + déjeuner en Table d'Hôte**

*Salade landaise revisitée par le chef*

*Accompagnée par un vin au choix\**

*Assiette de fromage ou Dessert maison*

*Café et sa mignardise*

***32€ / personne***

***visite , repas et vin compris***

*Menu enfant 12€*

**Tous les midis du Lundi au Vendredi**

*La réservation est conseillée*

\* Soit par un vin blanc ( Dame de Maucaillou ) soit par un rosé ( La Rosé de Maucaillou ) soit par un vin rouge ( Franc Caillou )

# Location de salles

Pour l'organisation d'évènements professionnels ou familiaux, découvrez les différents espaces de réceptions du Château Maucaillou



## Salle de Conférence

*idéale pour vos réunions professionnelles*

Equipée comme une véritable salle de cinéma, cette salle de conférence peut accueillir jusqu'à 90 personnes assises. Dotée d'un équipement audiovisuel performant, vous pourrez animer vos réunions grâce à notre projecteur sur écran 4X3 (branchement VGA, lecteur DVD avec sortie USB...)

**150€ TTC/heure**



## Le Cuvier

*un lieu atypique idéal pour vos repas*

D'avril à août, en-dehors de la période de vinification, le cuvier peut recevoir 200 personnes pour un lunch et 150 personnes assises pour un repas. Pas de possibilité d'animation dansante, ni d'organisation de mariage. Les convives peuvent profiter d'une vue panoramique sur le chai à barriques à travers de superbes portes vitrées. Le cuvier peut être chauffé.

**800€TTC**



## La Salle des Notables

*idéale pour vos mariages*

Dans l'ancienne tonnellerie du Château MAUCAILLOU, construite en 1871, cette grande salle de 217m<sup>2</sup> Entièrement en pierres apparentes et climatisée peut accueillir 250 personnes pour des lunches ou cocktails 210 personnes assises pour un repas non dansant autour de tables rondes et 180 personnes avec animation et danse.

**1100€TTC**

**2ème Jour 700€TTC**

L'équipe du service réceptif met à votre disposition ses compétences pour l'organisation complète de vos évènements:

Prestation traiteur, location du matériel, animation, photographe, décorations florales...

*N'hésitez pas à nous contacter :*

**charlottegratian@maucaillou.com / +33 (0)556.58.01.23**



# L'Oenotourisme *by* Maucaillou



Toute l'équipe du service réceptif est à votre écoute

Charlotte Gratian - *Responsable Service Réceptif*

+33(0)556.58.01.23 / [charlottegratian@maucaillou.com](mailto:charlottegratian@maucaillou.com) / [www.maucaillou.com](http://www.maucaillou.com)

Cécile Verger & Isabelle Do Nascimento Lopes

+33(0)556.58.01.23 / [visites@maucaillou.com](mailto:visites@maucaillou.com) / [www.maucaillou.com](http://www.maucaillou.com)