



CHATEAU
LARRIVET HAUT-BRION

OENOFOLIE N°19 CHASSE AUX OEUFS

CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION
SAMEDI 11 AVRIL 2020 DE 14H30 A 16H30

Quand l'Oenofolie de Pâques souffle ses **5** bougies...

L'année 2020 marque la 5ème édition de la célèbre Oenofolie de Pâques, véritable ode à la gourmandise devenue une tradition printanière pour les Bordelais de tout âge.



OENOFOLIE DE PÂQUES



- SAMEDI 11 AVRIL 2020 -



14h30-15h30 :

Chasse aux œufs pour les enfants

14h30-16h30 :

Atelier vins et chocolats de la maison Saunion

16h :

Visite des chais

16h30 :

Remise du prix Design and Wine 2020

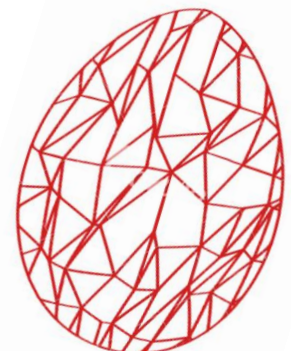
PARTICIPATION SUR INSCRIPTION
(places limitées à 40 enfants)

au 05 56 64 99 87 ou sur www.winetourbooking.com

Tarif unique : 10€

Adresse : Château Larrivet Haut-Brion,
84 avenue de Cadaujac, 33850 Léognan

Plus inspirée que jamais, l'équipe du Château compte bien encore une fois insuffler de merveilleuses saveurs aux avides papilles de toute la famille en s'associant à son partenaire des premiers jours, Thierry Lalet, aux commandes de l'incontournable Maison Saunion. Une partition gastronomique à quatre mains où s'accordent et se subliment vins & chocolats, le tout saupoudré d'un grain de folie !



Parce que Pâques, c'est aussi l'occasion de réveiller l'enfant qui sommeille en chacun de nous, le Château Larrivet Haut-Brion plante le décor d'un rendez-vous gourmand pour tous les âges.

FASTUEUSES DÉCOUVERTES GUSTATIVES POUR LES GRANDS ÉPICURIENS...

Fiers représentants de l'art de vivre à la française, Bruno Lemoine, directeur général et vinificateur, et Thierry Lalet invitent les becs sucrés à partager l'amour des chocolats et des beaux flacons. Réunis pour la 5^{ème} année, ils réinventeront ces accords pour le régal des visiteurs.

Ils composeront une partition gustative des plus savoureuses toute en nuances de rouges qui s'ouvrira sur le second vin de la propriété, **Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2016**, accordé au chocolat **St Domingue** : un duo qui révélera toute sa fantaisie et sa gourmandise...comme si l'on croquait une part de Forêt Noire à belles dents !

S'ensuivra le **Château Larrivet Haut-Brion 1996**, tout en puissance et caractère, qui magnifiera une ganache subtilement infusée au café.

Dernier arpège de cette mélodie culinaire : la prodigieuse rencontre du **Château Larrivet Haut-Brion 2016** et du **chocolat Venezuela**, esquissant dans une évidente continuité une symphonie divine qui ne sera pas sans évoquer la volupté du caramel au beurre salé...

Les papilles comblées, les grands gourmands pourront satisfaire leur curiosité en participant à la visite des chais pour découvrir quelques secrets de fabrication esquissés lors de la dégustation...



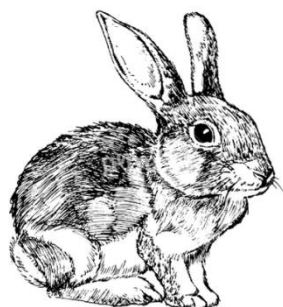
...ET CHASSE AUX TRÉSORS CHOCOLATÉS POUR LES JEUNES APPRENTIS DU GOÛT !

On dit que l'immense parc du Château est empreint de magie... Chaque année, pour Pâques, de nombreuses gourmandises chocolatées apparaissent aux quatre coins du bois, pour le plus grand bonheur des mini-gourmets. Mais cet exquis butin ne se livre pas sans effort...

Pour s'en emparer, un seul moyen s'offrira aux aventuriers en herbe : se lancer dans une quête extraordinaire où ils devront redoubler d'agilité et d'astuce, avec l'aide de leurs parents et de trois mystérieux personnages hauts en couleur...



A la tête de la Maison Saunion depuis 2004, Thierry Lalet est l'héritier de prestigieuses traditions chocolatières qui se transmettent dans sa famille de génération en génération. Sans cesse en quête de nouvelles saveurs, il puise dans sa créativité pour revisiter les grands classiques et débusque les meilleurs crus de cacao à travers le monde. De multiples douceurs à retrouver au sein de cette véritable institution (56, cours Georges Clemenceau - Bordeaux).



JARDIN MILLÉSIMÉ

Petits et grands pourront profiter de cette journée printanière pour laisser libre cours à leurs cinq sens au cœur du Jardin Millésimé, véritable allégorie des vins de la propriété. Planté de quelques 20 000 végétaux tout juste éclos à l'arrivée des beaux jours, il révélera aux curieux ses nuances d'or et de pourpre, ses effluves délicieuses et ses jeux de texture : une balade au plus proche de la nature...



REMISE DU TROPHÉE DESIGN & WINE

HONNEUR AUX DEMOISELLES...

Parce que faire du vin, c'est tout un art, le Château Larrivet Haut-Brion a confié aux élèves de l'ECV, école de design à Bordeaux, la mission de faire de ses cuves ovoïdes de véritables chef-d'œuvres, écrins de nos vins blancs en élevage.



Redoublant d'ingéniosité et de créativité, ils devront apposer leur style tout en illustrant un thème cher aux propriétaires : Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion. Référence à la fois à Emilie et ses sœurs, Charlotte et Valentine, et au second vin de la propriété, le résultat de ce challenge sera dévoilé le jour J avec la Remise du Trophée Design & Wine, pour un final en apothéose !



A PROPOS DU CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION

Riche de deux siècles d'histoire, le Château Larrivet Haut-Brion compte parmi les grands noms de l'appellation Pessac-Léognan. A l'écoute du vignoble, réparti sur 75 hectares, ses équipes travaillent les vins dans un esprit haute couture. Déclinés en deux couleurs, ceux-ci révèlent un caractère d'exception et invitent au voyage des sens : un blanc à la complexité aromatique fraîche et harmonieuse, ainsi qu'un rouge fruité, minéral et charnu, d'une belle longueur en bouche.

Animé par un duo complémentaire et créatif - Emilie Gervoson et Bruno Lemoine -, le Château Larrivet Haut-Brion a la volonté constante de proposer des expériences rares. Les amateurs se pressent aux Oenofolies, un concept de dégustation conjuguant, à chaque édition, exception-délectation-exploration. Récemment inauguré dans le parc du château et ouvert aux visiteurs, le Jardin d'Ivresse propose, quant à lui, une analogie végétale vins/jardins unique au monde. En savoir plus : www.larrivethautbrion.fr