



DOMAINES *De* MAUCAILLOU





*De renommée internationale,
c'est à force de travail, d'ambitions et de réalisations que*

le Château Maucaillou

s'est hissé au rang des plus grands.

C'est dans le même esprit que nous œuvrons pour votre satisfaction.

*Telle une vinification,
c'est avec notre cœur que nous créons vos émotions*

*Tel un assemblage,
c'est avec rigueur que nous sélectionnons nos offres packages.*

*Telle une dégustation,
Laissons place à la lecture de nos prestations ...*

Bienvenue à Maucaillou

Le Domaine de Maucaillou se privatise

Le Parc du Château

*vous invite à prendre votre cocktail dans un cadre bucolique et verdoyant
à l'ombre des platanes centenaires.*

Le cuvier,

*en dehors de la période de vendanges et de vinification,
peut accueillir jusqu'à 200 personnes pour des lunchs ou cocktails
et 150 personnes assises pour des repas autour de tables rondes de dix personnes.
Depuis le Cuvier, les convives ont une vue superbe sur le chai à barriques de première année.*

Le chai à barriques,

*est un endroit idéal pour une remise de prix, un discours,
il marquera les esprits et gravera des souvenirs.*

La Salle à manger privée

*Cette salle aux boiseries fin XVIIIème, est meublée
d'une magnifique table en chêne massif et d'un extravagant buffet de tonnelier.
Le sol, constitué de grands carreaux de terre cuite à cabochons,
donne à cet ensemble une chaleur typiquement Médocaine.
C'est la salle à manger particulière des propriétaires du Domaine.
Elle accueille 30 personnes.*

La Salle des Notables et son Parvis

*Ancienne Tonnellerie du Château Maucaillou, construite en 1871,
Elle peut accueillir jusqu'à 350 personnes debout
pour des « lunches » ou cocktails dînatoires,
210 personnes assises, pour des repas autour de tables rondes de dix personnes.
Elle est entièrement climatisée et pourvue d'une grande cheminée
typiquement Médocaine, dans laquelle le crépitements du feu ajoutera
une note encore plus conviviale à vos soirées d'hiver.
Egalement équipée de vestiaires et sanitaires.
Possibilité d'animations : musicales, spectacles...*

La Salle de Conférences

*Equipée comme une véritable salle de cinéma, cette salle de projection
peut accueillir jusqu'à 90 personnes assises.
Dotée d'un équipement audiovisuel performant,
vous pourrez animer vos réunions grâce à notre vidéo projecteur sur écran 4x3
(branchement VGA, lecteur DVD avec sortie USB, compatible PC, Mac)
Salle chauffée en hiver et demi-saison*



Le Musée des Arts et métiers de la vigne et du vin

*Installé dans les anciens chais et tonnellerie du château,
le musée vous invite à découvrir
le monde passionnant du vin et de son histoire.
Profitez de votre venue, une visite s'impose.*

Les Ateliers de dégustations

*agrémenteront vos réunions.
Ludiques, instructifs, interactifs,
les ateliers vous initient à des découvertes
et des sensations mémorables.*

Les 5 Chambres d'hôtes

*vous permettent de séjourner en toute tranquillité.
Vous pouvez aussi les réserver pour vos invités privilégiés
ou dans le cadre de week-end combinés avec nos ateliers dégustations.
Chambre à partir de 140 € petit déjeuner inclus.*

***Vous souhaitez offrir des sensations supplémentaires
et marquer votre évènement ?***

L'Héliport du Château

*Une vue unique pour une expérience exceptionnelle :
offrez vous le ciel !
Survolez les plus grands châteaux et vignobles du Médoc,
Parcourez depuis les airs ces terroirs que
nous envie la terre entière...
Faites un tour en hélicoptère !*

Feu d'Artifice

Optez pour un bouquet explosif, réservez votre feu d'artifice !

Tarifs sur demande



Le chai à Barriques



La salle des notables



Le cuvier



La salle de projection



INSOLITE



Le musée



DOMAINES *De* MAUCAILLOU

NOS ATELIERS ET VISITES



DOMAINES & MAUCAILLOU

NOS VISITES

PASS IMMERSION

Vivez une expérience en trois temps, unique en Médoc :

*Visitez notre musée des arts et métiers, de la vigne et du vin
installé dans les anciens chais et tonnellerie du château,
un rendez-vous précieux avec la tradition et l'authenticité.*

*Confortablement assis, assistez à la projection d'un film qui vous fera participer
à la vie du domaine et de la famille au fil des générations.*

*Découvrez avec nos guides dédiées notre cuvier et notre chai
où les secrets de notre vinification vous seront dévoilés.*

*Puis appréciez, dans un verre aux armoiries du château, notre vin et devenez notre
meilleur ambassadeur en repartant avec ce calice qui vous sera offert.*

Cette visite dure environ 1H30

Dégustation de trois vins



PASS GOURMET

Plongez dans une expérience en trois temps unique en Médoc :

*Visitez notre musée des arts et métiers, de la vigne et du vin
installé dans les anciens chais et tonnellerie du Château.*

*Confortablement assis, assistez à la projection d'un film qui vous fera participer
à la vie du domaine et de la famille au fil des générations.*

*Découvrez avec nos guides dédiées notre cuvier et notre chai au travers
d'une visite technique ciblée. Guidés ensuite vers notre salle de réception*,
vous ferez une dégustation comparative de trois vins de la propriété
agrémentée de produits affinés et d'un beau feu de cheminée*.*

*A Maucaillou, la tradition est de rigueur,
devenez notre meilleur ambassadeur
en repartant avec le verre aux armoiries du Château qui vous sera offert.*

Cette visite dure environ 2H00

Tarification selon le nombre de personne

Sur réservation uniquement

**selon la période*



DOMAINES  MAUCAILLOU

NOS ATELIERS

L'ATELIER SENSATION

Effleurez l'essence de nos vins en vous livrant à l'expérience de vos sens...

*Une expérience qui vous invite à découvrir notre domaine ainsi que nos méthodes de vinification
mais, surtout, les différentes étapes de la dégustation
au travers de stimulations
visuelles, olfactives, gustatives, somesthésiques
qui vous promettent beaucoup d'émotions...*

Vous identifierez lors de la dégustation l'ensemble de ces sensations.

Dégustation verticale de quatre millésimes du Château Maucaillou

*A Maucaillou, la tradition est de rigueur,
devenez notre meilleur ambassadeur
en repartant avec le verre aux armoiries du Château qui vous sera offert.*

Cette visite dure environ 2H00

Tarification selon le nombre de personne

Sur réservation uniquement.



DOMAINES *de* MAUCAILLOU

L'ATELIER DU TONNELIER

*Découvrez l'influence de la Barrique et notre savoir-faire,
Au travers de trois expériences :*

*Visitez la partie Tonnellerie de notre musée des arts et métiers, de la vigne et du vin
accompagnés de nos guides dédiées qui vous expliqueront
la fabrication de la barrique avec ses différentes étapes.*

*Découvrez le travail lié à la barrique
au fil de la visite technique de notre cuvier et de notre chai.*

*Puis identifiez grâce à une dégustation à l'aveugle de deux de nos vins
l'influence de la barrique sur le vin.*

Plateau à picorer de produits affinés

*A Maucaillou, la tradition est de rigueur,
devenez notre meilleur ambassadeur
en repartant avec le verre aux armoiries du Château qui vous sera offert.*

Cette visite dure environ 2H00

Tarification selon le nombre de personne

Sur réservation uniquement



DOMAINES *de* MAUCAILLOU

L'ATELIER « DES CEPAGES A L'ASSEMBLAGE »

*Découvrez les spécificités de chacun de nos cépages,
à travers trois expériences*

*Au grès d'une balade sur nos parcelles de vignes accompagnés de nos guides dédiées,
partez à la rencontre de nos trois cépages.*

*Puis de retour au chai à barrique, identifiez chacun d'eux grâce à la
dégustation des trois mono-cépages
que vous assemblerez ensuite à votre goût pour créer votre cuvée.*

*Relevez ensuite le défi de reconnaître lequel de ces trois cépages compose
le chocolat élaboré spécialement pour votre dégustation.*

Appréciez

*A Maucaillou, la tradition est de rigueur,
devenez notre meilleur ambassadeur
en repartant avec le verre aux armoiries du Château qui vous sera offert.*

Cette visite dure environ 2H30

Tarification selon le nombre de personne

Sur réservation uniquement. Prévoir une tenue adaptée.

LA TABLE PRIVEE

Au Menu

Mise en bouche

**Croustillant à la truite d'Aquitaine fumée, marinée et
Avocat aux épices douces, rosace de truites d'Aquitaine fumée, gel citron.*

***Magret de canard du Sud Ouest sauce maître de chais,
Émulsion de crème de lard, petits pois à la française,
Pommes de terre Hasselback parfumées à la sarriette.*

*Assiette de Comté et de Morbier,
gelée de Cabernet Sauvignon du Château Maucaillou*

*Cœur coulant au chocolat et aux fruits rouges confits au vin du Château,
Crumble au cacao et aux épices*

Plats végétariens :

- **Tomate confite fumée au bois de hêtre*
- *** Betterave rôtie au vinaigre balsamique*

Menu Elaboré par notre Chef

Nous pouvons accueillir jusqu'à 30 personnes dans la salle à manger privée.

*Nous accompagnons votre menu
avec les vins sélectionnés par les Domaines de Maucaillou*



DOMAINES *De* MAUCAILLOU

Nos Coordonnées :

Domaines de MAUCAILLOU
Quartier de la gare
33480 Moulis en Médoc

Votre contact privilégié :

Corine CAPITAINE

Responsable service oenotourisme

Tél. : 05.56.58.01.23
Receptif@maucaillou.com