



# CHÂTEAU SOUTARD

UN CADRE ENCHANTEUR POUR DES MOMENTS INOUBLIABLES



2026

TARIFS TTC RÉSERVÉS AUX PROFESIONNELS

# UN MOMENT UNIQUE

Poussez les portes du prestigieux Château Soutard, l'une des plus anciennes propriétés de la région. Nous vous proposons un voyage hors du temps, entre histoire et modernité au cœur de l'art de vivre à la française.

Notre équipe de professionnels passionnés a conçu une gamme de visites, de dégustations et d'expériences sur mesure s'adressant à tous, du néophyte à l'expert initié et est impatiente de partager avec vous tous ses secrets.



---

**VISITES**

# DE LA VIGNE À LA BOUTEILLE

Amoureux de la nature et de l'histoire, découvrez le savoir-faire mis en œuvre de la vigne à la bouteille pour la conception de nos vins. Entrez au cœur de nos installations techniques et profitez d'une dégustation de 3 vins produits par le Château Soutard à l'issue du parcours.

## Informations pratiques :



Durée : 1h



3 vins à déguster



Visite de groupe, sur réservation



18€ TTC par personne



Horaire en français 11h30 (15h00 et 16h30 en anglais)



# L'EXPÉRIENCE GRAND CRU CLASSÉ

Accompagné d'un guide privé, comprenez le lien entre nature, savoir-faire et travail de précision au sein de notre vignoble et dans nos chais. Concluez cette expérience par une dégustation commentée de 3 Grands Crus Classés de nos propriétés (Château Soutard, Château Larmande, Château Petit Faurie de Soutard).

## Informations pratiques :



Durée : 1h



3 Grands Crus Classés à déguster



Visite privative, sur réservation (minimum 2 personnes)



35€ TTC par personne

Dégustation 2 vins : 25€ TTC par personne



Accords gourmands sur demande : sélection de fromages, charcuterie ou de chocolats.



# L'EXPÉRIENCE GRAND CRU CLASSÉ ET SON ESCALE GOURMANDE

Aux côtés d'un guide privé, découvrez l'harmonie entre nature et savoir-faire, du cœur du vignoble jusqu'au silence de nos chais. Après une dégustation commentée de nos trois Grands Crus Classés – Soutard, Larmande et Petit Faurie de Soutard – prolongez ce moment d'exception à la table de notre restaurant. Une escale savoureuse conçue comme l'aboutissement gastronomique de votre parcours.

## Informations pratiques :



Durée : 1h



Déjeuner au restaurant **"Le Jardin"**



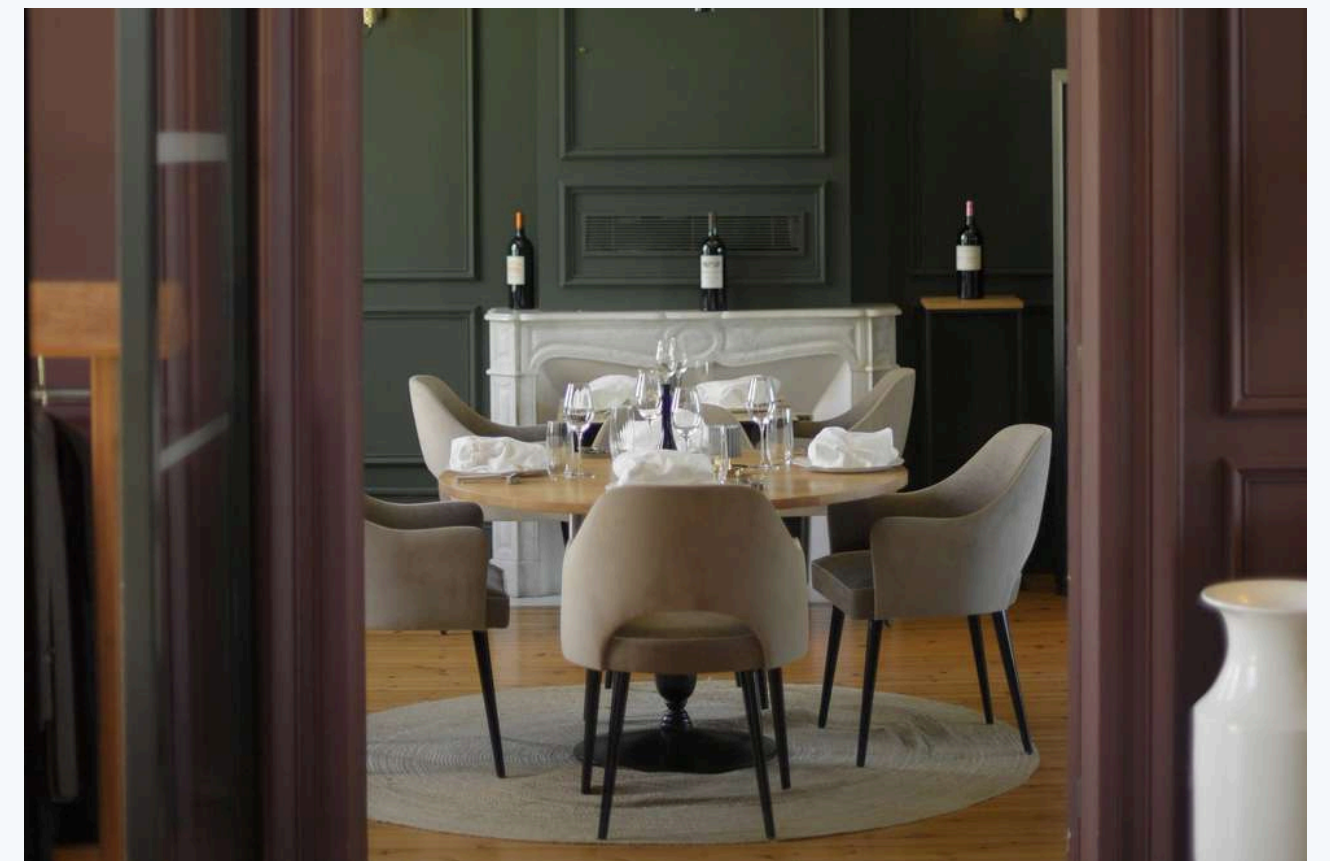
3 Grands Crus Classés à déguster



Visite privative



80€ par personne TTC



# L'EMPREINTE

L'empreinte d'une Grand Cru Classé se construit au cours de son élevage au cœur du château. Grâce à la combinaison de différentes chauffe, nos maîtres de chais accordent, assemblent les vins et les essences de bois. Saisissez l'importance de l'élevage et de son impact sur l'identité de nos vins grâce à une dégustation exceptionnelle de deux lots en cours d'élaboration prélevés directement à la barrique, l'occasion de mieux saisir l'importance de l'élevage sur nos vins d'exception. Cet atelier se conclura en salle de dégustation où votre guide vous fera goûter 2 millésimes du Château Soutard.

## Informations pratiques :



Durée : 1h15



4 vins à déguster : 2 vins en cours d'élevage + 1 Grand Cru + 1 Grand Cru Classé



Visite privative, sur réservation (minimum 2 personnes, maximum 15 personnes)



43€ TTC par personne



Accords gourmands sur demande : sélection de fromages, charcuterie ou chocolats.



# SIGNATURE

Découvrez les secrets de l'élaboration du vin de Château Soutard, Grand Cru Classé de Saint Emilion, au cœur du vignoble, dans nos chais. Au cours de votre visite, votre guide vous proposera de déguster deux lots en cours d'élevage puis vous terminerez par une dégustation de deux millésimes de Château Soutard au cœur de l'une de nos caves d'origine : l'un ancien, l'autre plus récent pour mieux saisir la signature du temps sur l'évolution d'un grand vin.



## Informations pratiques :



Durée : 1h30



5 vins à déguster: 2 vins en cours d'élevage + 1 Grand Cru + 2 Grands Crus Classés



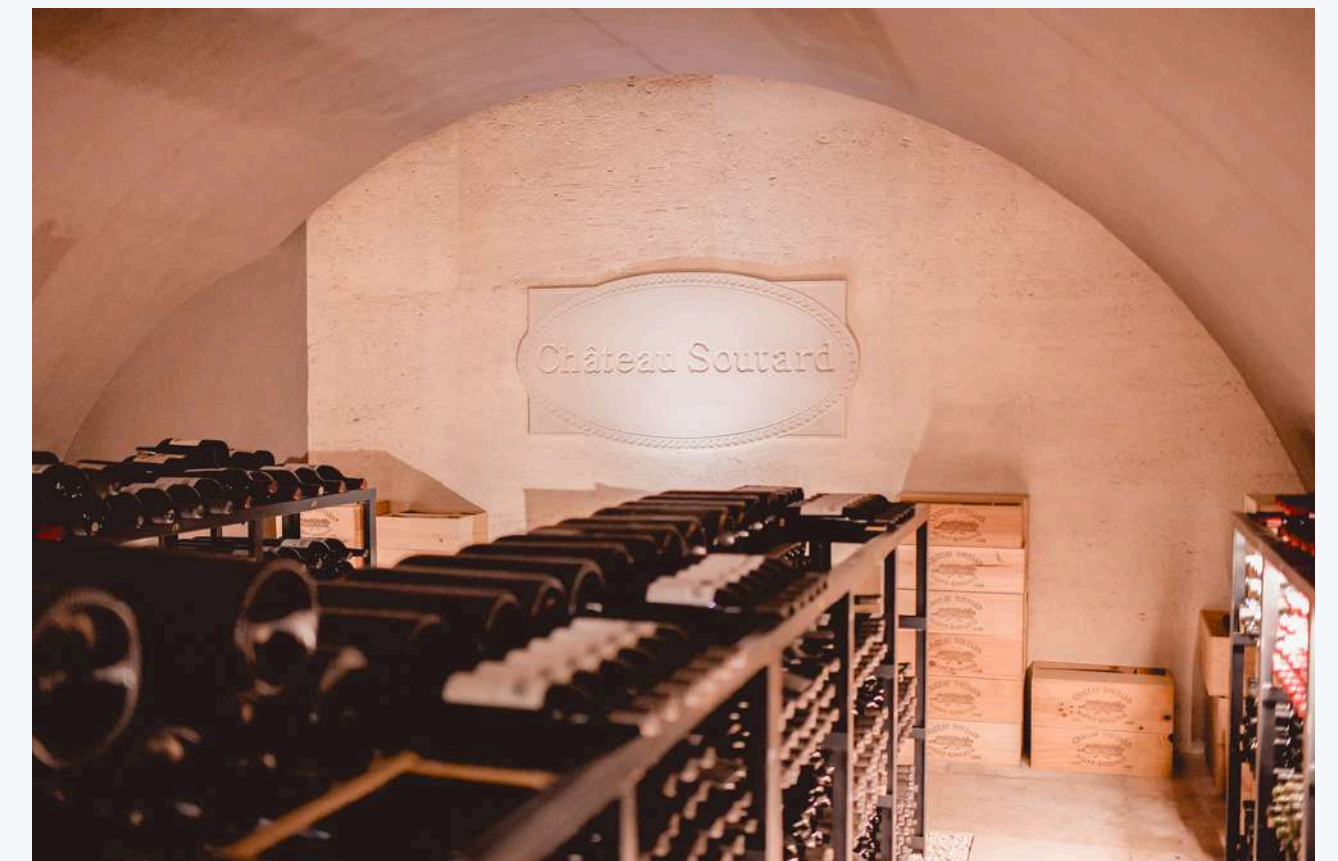
Visite privative, sur réservation (minimum 2 personnes, maximum 15 personnes)



75€ TTC par personne



Accords gourmands sur demande : sélection de fromages, charcuterie ou chocolats.



# PRESTIGE

Entre histoire et modernité plongez dans l'art de vivre à la française. Vous découvrirez les secrets de l'élaboration du vin de Château Soutard, Grand Cru Classé, au cœur du vignoble, dans les chais. Partez ensuite à la découverte de notre maison de maître du XVIIIème siècle inscrite à l'inventaire des Monuments Historiques de France. Un lieu idéal pour une dégustation verticale de cinq millésimes d'exception, accompagnés d'une sélection de fromages affinés, charcuteries ou de chocolats.



## Informations pratiques :



Durée : 2h00



5 vins à déguster : 5 Grands Crus Classés (des années 2010 à 2020)



Visite privative, sur réservation (minimum 2 personnes, maximum 15 personnes)



108€ TTC par personne








Accords gourmands sur demande : sélection de fromages, charcuterie ou chocolats.

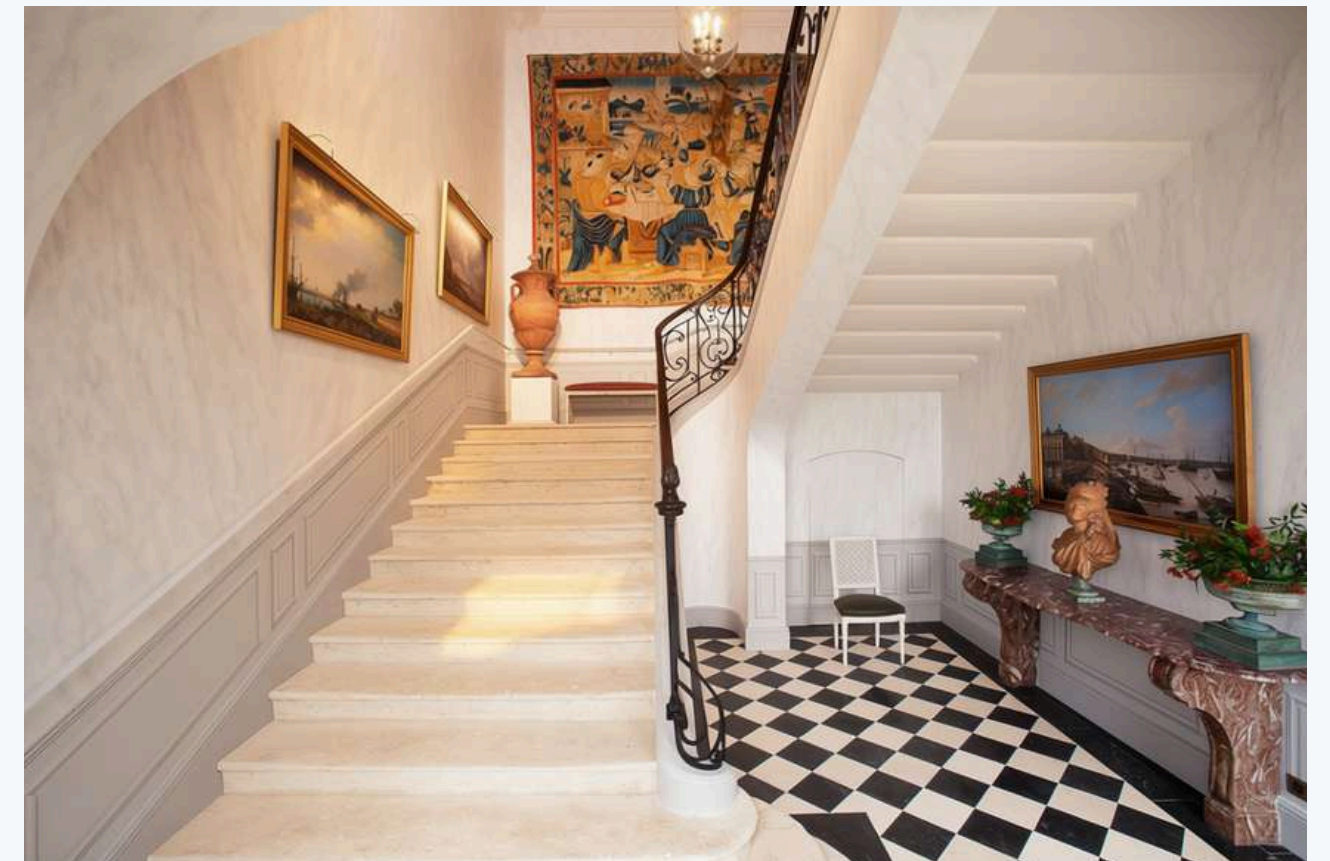


# L'HERITAGE

Entre histoire et modernité plongez dans l'art de vivre à la française. Vous découvrirez les secrets de l'élaboration du vin de Château Soutard, Grand Cru Classé, au cœur du vignoble, dans les chais. Partez ensuite à la découverte de notre maison de maître du XVIIIème siècle inscrite à l'inventaire des Monuments Historiques de France. Un lieu idéal pour une dégustation verticale de cinq millésimes anciens exceptionnels, accompagnés d'une sélection de fromages affinés et de charcuteries ou de chocolats.

## Informations pratiques :

-  Durée : 2h00
-  5 vins Grands Crus Classés, millésimes exceptionnels et/ou anciens.
-  Accords gourmands sur demande : sélection de fromages, charcuterie ou chocolats.
-  Visite privative, sur réservation (minimum 2 personnes, maximum 15 personnes)
-  175€ TTC par personne



# L'UNIVERSELLE

Partez pour une odysée sensorielle rare à la découverte de trois joyaux de Saint-Émilion. Ce parcours inédit vous transporte de l'état sauvage de Petit Faurie de Soutard, véritable ode à la nature, vers le charme confidentiel et la séduction authentique du Château Larmande, pour s'achever dans l'élégance majestueuse du Château Soutard.

Entre chais secrets et demeures historiques, cette immersion au cœur de l'art de vivre s'achève par une dégustation magistrale de neuf vins.

Une traversée unique pour saisir, en un seul instant, l'identité singulière de nos trois Grands Crus Classés.

## Informations pratiques :



Durée : 4h00



9 vins Grands Crus Classés à déguster



Visite privative, sur réservation (minimum 2 personnes, maximum 15 personnes)



250€ TTC par personne



Accords gourmands sur demande : sélection de fromages, charcuterie ou chocolats.



# SUR MESURE

Une envie ? Un besoin ? Une occasion spéciale à célébrer ? Professionnels ou particuliers : nous nous adaptons à toutes vos demandes et à tous vos budgets, contactez-nous, nous nous occupons de concevoir votre programme sur-mesure !

## Informations pratiques :

 Visite privative, sur réservation

 Sur devis



---

# ACTIVITÉS

# DÉGUSTATION

Au cœur de l'une nos salles dédiées, nous vous proposons une dégustation commentée des trois vins élaborés au Château Soutard : Château Soutard Saint-Emilion Grand Cru Classé et son second vin Petit Soutard Saint-Emilion Grand Cru ainsi qu'un autre vin de nos propriétés.

## Informations pratiques :



Durée : 20 minutes



Sur réservation



17€ TTC par personne (offert pour tout achat supérieur à l'issue de la dégustation)







3 vins à déguster



# PIQUE-NIQUE

Prolongez l'expérience en vous offrant un pique-nique champêtre servi en terrasse ou dans le parc de notre château. Composé de produits frais et locaux, il se mariera parfaitement avec nos vins. Charcuteries, fromages, légumes croquants, sauce de saison, canelés, pain et 1 verre de vin offert.

## Informations pratiques :

-  Sur réservation ( minimum 2 personnes, maximum 10 personnes)
-  25€TTC par personne
-  De Mars à Novembre
-  1 verre de vin offert



# PARCOURS NATURE

Profitez d'une balade en famille, entre amis, dans les vignes et laissez-vous guider. Un parcours ludique, agrémenté de panneaux explicatifs, vous en apprendra plus sur notre environnement, la biodiversité et nos pratiques culturales. C'est une balade idéale et instructive, tout en profitant du calme des espaces de la propriété.

## Informations pratiques :

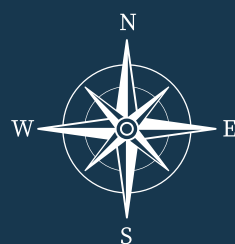
 Durée : 1h30

 S'enregistrer à la boutique dès votre arrivée au Château Soutard

 Gratuit



# PLAN DES ESPACES



- ① BOUTIQUE -ACCUEIL
- ② PARKING
- ③ BORNE DE RECHARGE
- ④ LE CÔTÉ FERME
- ⑤ LE PARC DU CHÂTEAU
- ⑥ LA COUR
- ⑦ ACCUEIL BUREAU

## **NOUS AVONS HÂTE DE VOUS ACCUEILLIR AU CHÂTEAU SOUTARD**

Ouvert tous les jours, de Pâques à la Toussaint, de 10h00 à 19h00  
+33 (0)5 57 24 71 41 – [booking@soutard.com](mailto:booking@soutard.com) – [www.chateau-soutard.com](http://www.chateau-soutard.com)