



CHATEAU REVERDI

A Listrac Médoc, le 29 octobre 2010

*Le concours **BEST OF WINE TOURISM**, créé en 2003 à Bordeaux est aujourd'hui décliné dans le monde à travers l'ensemble des villes membres. Les **BEST OF** récompensent les sites les plus remarquables en matière d'accueil de visiteurs.*

Depuis plusieurs années,

nous proposons aux amoureux du vin une immersion totale dans notre monde viti-vinicole !

Aujourd'hui, nous sommes récompensés par un Best of Wine Tourism dans la catégorie

« organisation d'évènements » et nous souhaitons partager cette récompense avec vous !

Nous proposons différentes prestations animées par un membre de notre famille afin d'assurer un service personnalisé répondant à l'attente de nos visiteurs.

Avec l'objectif de valoriser et de faire découvrir notre terroir et notre savoir faire, nous avons créé des ateliers-dégustations à plusieurs niveaux :

- [La dégustation classique](#) : visite guidée des chais, dégustation de 2 millésimes avec amuse bouche et chocolats médocains
- [La dégustation cépages](#): visite guidée des chais, dégustation des 3 cépages produits au château (merlot, cabernet sauvignon et petit verdot) et dégustation de 2 millésimes avec amuse bouche et chocolats médocains
- [La dégustation assemblage](#) : visite guidée des chais, atelier assemblage de 3 cépages, production d'une ½ bouteille avec étiquette personnalisée, dégustation de 2 millésimes avec amuse bouche et chocolats médocains.
- Nous avons aussi créé un atelier ludique afin de permettre à nos visiteurs de découvrir la palette des arômes du vin : cet [atelier](#) se nomme « [Avez-vous du nez ?](#) » (visite guidée des chais, atelier des arômes et des senteurs du vin, dégustation de 2 millésimes avec amuse bouche et chocolats médocains).
- De plus, nous développons un atelier de dégustation plus intimiste [La Verticale de REVERDI](#). Au cours d'une soirée, au domicile de l'hôte ou au château REVERDI, nous proposons de déguster les plus beaux millésimes de notre production en toute convivialité (4 millésimes). Cette verticale de Reverdi conseille les passionnés du vin sur les accords mets vins, sur la typicité de notre terroir et l'évolution qualitative de nos produits.

(*tarifs et conditions générales de vente sur demande)

Merci de votre confiance et au plaisir de se voir très prochainement afin de découvrir ces ateliers !

Avec nos sincères salutations.

La famille THOMAS

Vignobles Thomas, 11 route de Donissan, 33480 Lustrac Médoc FR

+33 05.56.58.02.25 ☎ + 33 05.56.58.06.56, contact@chateaureverdi.fr, www.chateaureverdi.fr