



CHATEAU
LARRIVET HAUT-BRION



ANNEXE



Les archives du Château Larrivet Haut-Brion révèlent une histoire riche et complexe. De 1840 à aujourd'hui, **la notoriété du Château Larrivet Haut-Brion n'a cessé de croître.**

Nommé « Château de Canolle », « La Rivette », « Brion-Larrivet » puis à partir de 1874 « Château Haut-Brion Larrivet », ce n'est qu'en 1949 qu'il acquiert son nom définitif. Plusieurs personnalités, grands amateurs des vins de Bordeaux, se sont succédées à la tête du Château.

En 1987, la famille Gervoson acquiert le Château Larrivet Haut-Brion et s'attelle à lui redonner ses lettres de noblesse. Le domaine compte alors 17 hectares de vignes et un parc boisé de 13 hectares. **Fidèles à leur engagement humain et terrien**, Philippe et Christine Gervoson s'attachent à **reconstruire l'unité viticole du Château.**

En quelques années, la propriété atteint 75 hectares grâce à l'acquisition de vignes et à de nouvelles plantations. Aux côtés d'une **équipe fidèle, inspirée et impliquée**, ils continuent de moderniser les infrastructures, réorganisent le vignoble et affirment la qualité des vins, qui se distinguent aujourd'hui par **leur élégance et leur caractère.**

Ambassadrice de la nouvelle génération familiale, **Emilie Gervoson** présente et défend à travers le monde les spécificités et le rayonnement du Château Larrivet Haut-Brion.

Notre équipe à votre service

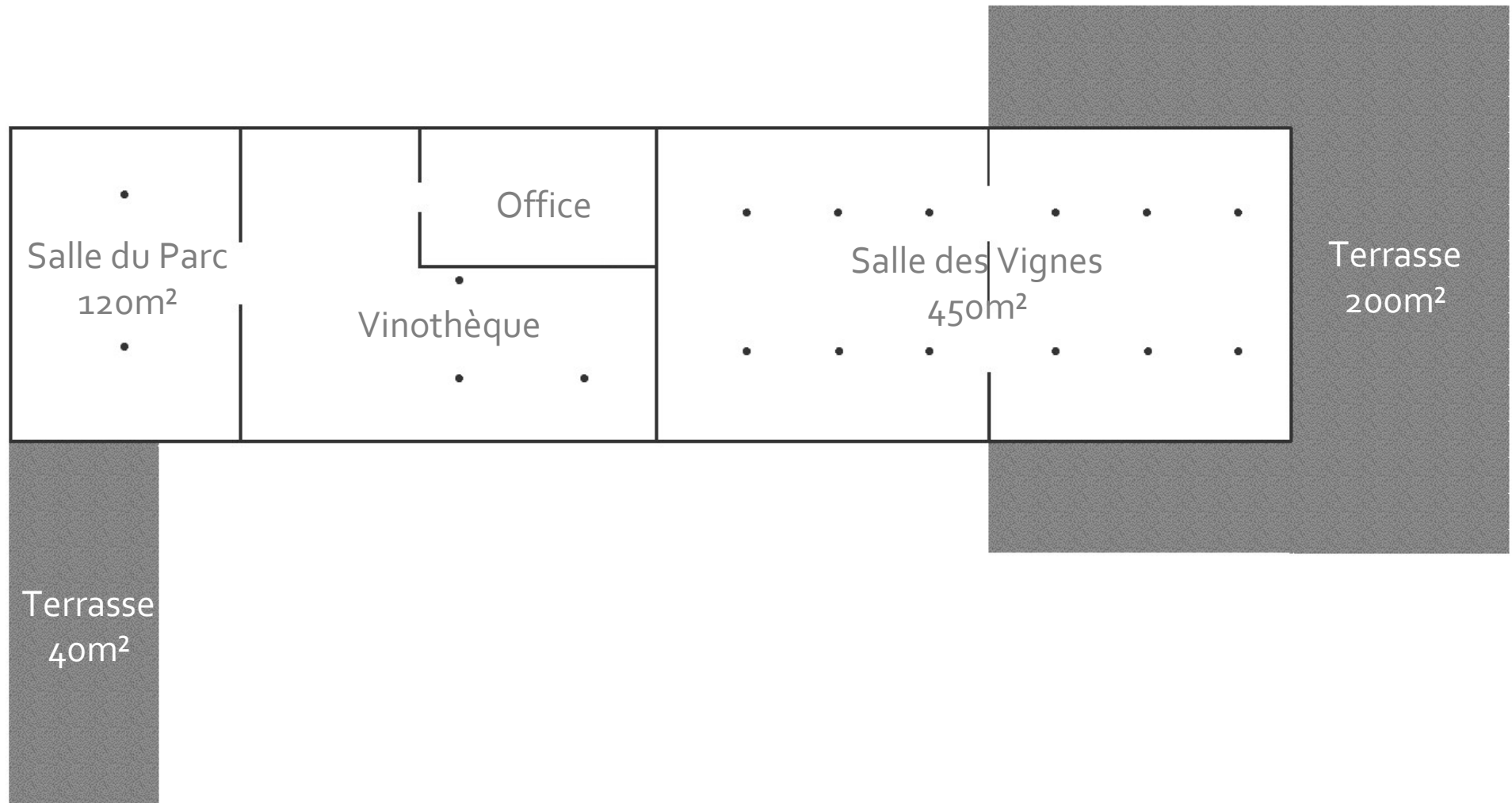
Tous les jours, **une équipe de professionnels** se tient à votre entière disposition et vous accueille dans **l'un des plus beaux châteaux de l'appellation Pessac-Léognan.**

Pour vos réceptions, **les salles du Château, surplombées de vastes terrasses donnant sur le vignoble,** sont adaptées à **toutes les formules d'évènements.** **Vastes et claires,** elles vous offriront les meilleures conditions de travail.

*Au Château Larrivet Haut-Brion,
venez expérimenter le subtil équilibre entre détente et travail.*



Plan des espaces



Pour vos réceptions, Le Château Larrivet Haut-Brion peut accueillir de 15 à 200 personnes dans 2 salles : la Salle des Vignes et la Salle du Parc.

Capacités et configurations

	Capacité	 U	 Ecole	 Théâtre	 Repas assis	 Cocktail
Salle du Parc	120m ²	30	60	80	80	120
Salle des Vignes	450m ²	60	100	200	300	400

La Salle du Parc

La Salle du Parc vous offre un espace couvert de 120 m² ainsi qu'une terrasse de 40 m² pour vos réunions. Elle vous permettra d'accueillir jusqu'à 80 participants (en théâtre). Sa cheminée en pierre, sa collection de bouteilles millésimées et sa terrasse ouverte sur notre parc offrent un charme exceptionnel à cette salle.



La Salle du Parc

La Salle des Vignes

La Salle des Vignes vous offre un espace de 450 m² ainsi qu'une terrasse de 200 m² pour vos réunions. Elle vous permettra d'accueillir jusqu'à 200 participants (en théâtre). Deux espaces de travail communicants à l'intérieur, la terrasse pour profiter d'une pause sur les vignes du Château.



La Salle des Vignes

Les activités

Explorer les secrets du vin

DEGUSTATION VOYAGE DES SENS

Parce que le vin est tout à la fois un jeu de textures, d'arômes, de couleurs, nous vous proposons une initiation à la dégustation singulière à travers des ateliers ludiques. 4 vins vous seront proposés.



DEGUSTATION ESCALE GOURMANDE

Découvrez la magie des accords mets et vins : vous expérimenterez 3 de nos grands vins en accords avec une sélection de 3 fromages affinés ou 3 chocolats d'origine. De quoi mettre vos papilles en éveil !

Nous proposons également d'autres visites et dégustations sur demande (accords vin-caviar, vins-huîtres, ateliers de dégustation...).



Se détendre dans un écrin de verdure

ACTIVITES

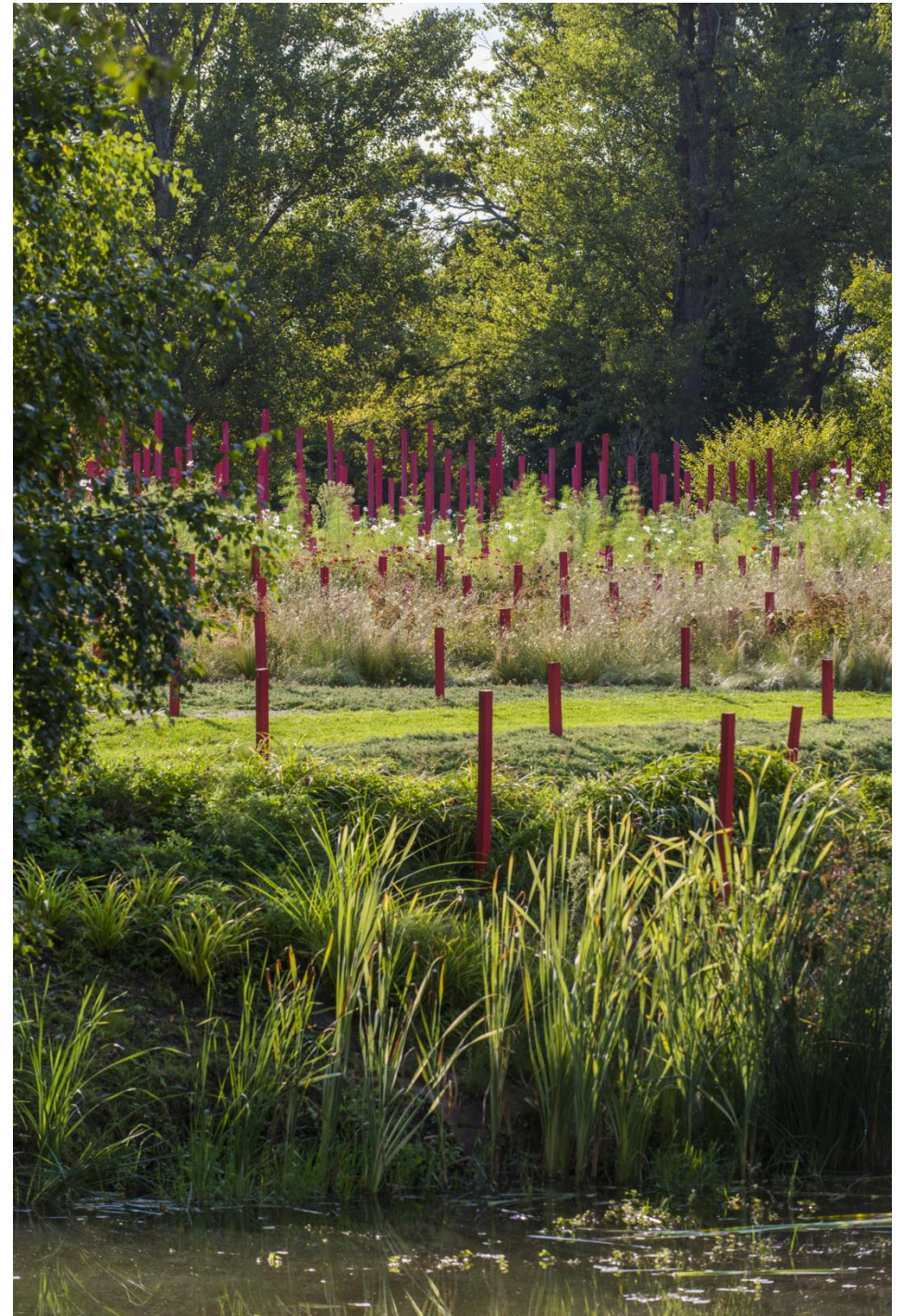
Un parc de 13Ha pour toile de fond : rien de tel pour exacerber la créativité de vos équipes et leur proposer une pause bien-être.

Chacun y trouvera des bénéfices : meilleures capacités d'écoute et de concentration, faculté à prendre du recul, amélioration de la confiance en soi...



TEA TIME

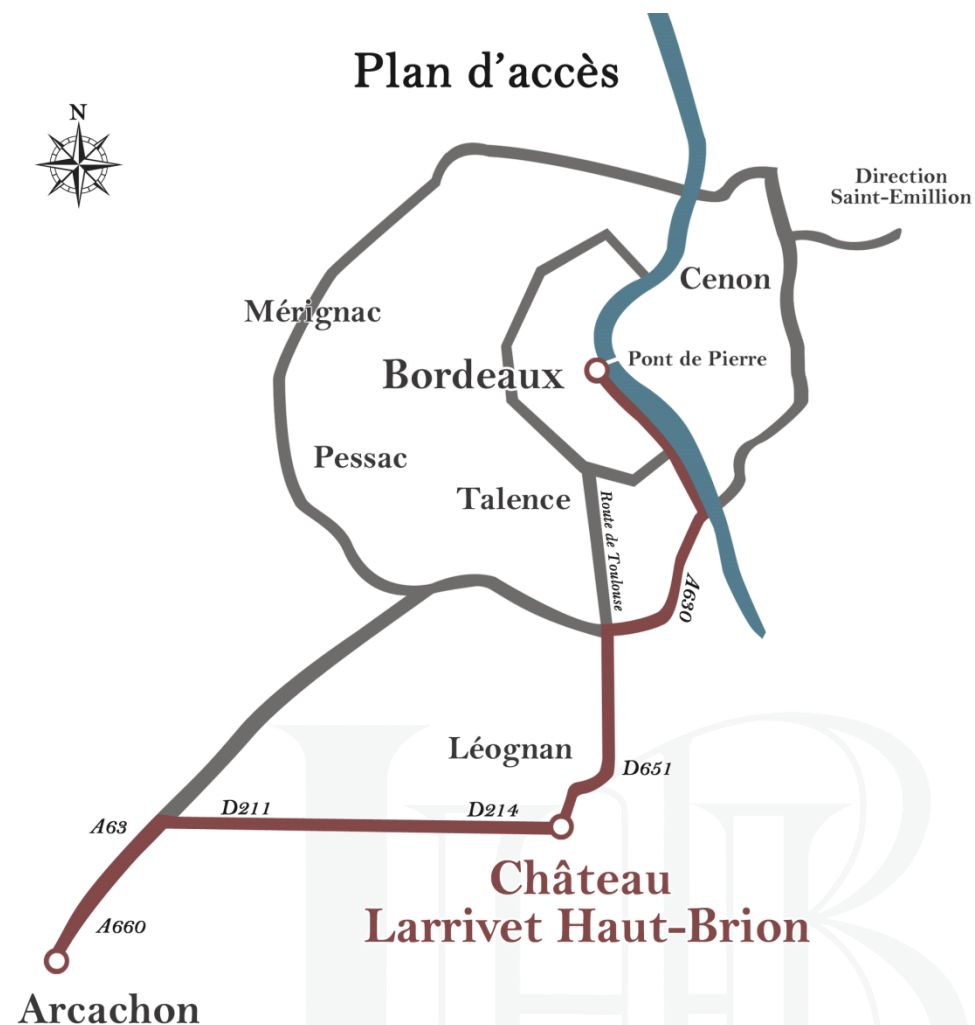
Dans un cadre exceptionnel source de sérénité, sur le deck du Jardin d'Ivresse, nous vous proposons une parenthèse unique : un tea time bucolique ! Préparation et dégustation de thés rares, rencontre avec un torréfacteur... L'immanquable « pause café » n'aura plus la même saveur pour vous !



Votre interlocutrice

Alexandra MONFORT
Responsable Oenotourisme

Mail : evenement@larrivethautbrion.fr
Tél. mobile : 06 29 31 48 23
Tél. fixe : 05 56 64 99 87



Notes



Château Larrivet Haut-Brion
84, Avenue de Cadaujac – 33850 LEOGNAN