



LA TABLE DE

BEYCHEVELLE

*AVEC LA TABLE DE BEYCHEVELLE,
le Château se découvre autrement.*

Plus qu'une table, cette adresse confidentielle invite à entrer dans l'univers de Beychevelle, à travers son histoire, ses vins et son patrimoine. Autour d'une sélection de millésimes choisis par Philippe Blanc, la cuisine de saison dialogue avec les vins de la propriété. Les salons, les jardins et l'architecture du Château racontent quant à eux, chacun à leur manière, l'identité de Beychevelle. Déjeuners, dîners, dégustations et séjours s'imaginent sur mesure, avec la possibilité de prolonger ce moment dans l'une des treize chambres et suites du Château.

Une manière privilégiée de vivre Beychevelle,
au plus près de ses vins et de son art de recevoir.





Pensée à la croisée d'une maison de famille et d'un hôtel confidentiel, La Table de Beychevelle se prête aussi bien aux séjours privés qu'aux réceptions, événements professionnels ou repas d'exception. Selon les saisons, l'expérience se déploie dans les salons du Château ou sur la terrasse, ouverte sur les jardins et l'estuaire de la Gironde.



L'expérience Beychevelle se construit aussi dans les détails, souvent invisibles. Derrière chaque accueil, les équipes du Château œuvrent en coulisses pour prolonger un art de recevoir étroitement lié à son histoire. Ce sont ces attentions, ce sens du service et cette connaissance de la maison qui permettent d'imaginer pour chaque hôte un moment sur mesure.



La Table de Beychevelle reçoit exclusivement sur réservation et privatisation. Hugo Gallimard, directeur de l'Hospitalité, veille à imaginer chaque accueil dans le respect de l'esprit de Beychevelle.



À PROPOS DE CHÂTEAU BEYCHEVELLE

Situé à Saint-Julien, le Château Beychevelle fait partie de ces propriétés dont l'histoire dépasse le seul cadre du vin. Le Versailles du Médoc, connu pour son architecture, son parc et son emblématique drakkar, cultive un art de recevoir singulier, à la croisée de l'hospitalité et de la culture.