

En 2025, l'offre œnologique de Château de Ferrand s'enrichit !

Situé au cœur d'une nature préservée, le Château de Ferrand est un lieu d'exception où se conjuguent vin, histoire et art de vivre à la française. Porté par Pauline Bich Chandon-Moët et son mari Philippe Chandon-Moët, ce Grand Cru Classé de Saint-Émilion situé sur un terroir argilo-calcaire unique s'étend sur 42 hectares, dont 32 plantés en vigne. Entièrement rénové par les architectes Patrick Jouin et Sanjit Manku, Château de Ferrand est un lieu où l'art et le vin se rencontrent harmonieusement.

La propriété accueille toute l'année les amateurs de vin le temps d'une visite ou d'un séjour prolongé. Le château dispose de trois chambres calmes et élégantes, offrant un cadre idéal pour une escapade au cœur du vignoble de Saint-Émilion. Durant leur séjour, les hôtes sont invités à découvrir la Table Privée du château pour une parenthèse gastronomique mettant à l'honneur les vins de Ferrand.



En 2025, Château de Ferrand enrichit son offre œnologique en proposant deux nouveaux ateliers. Ces expériences immersives marient l'art, le vin et la gastronomie, permettant aux visiteurs de découvrir un univers fascinant de créations artistiques et d'accords gustatifs innovants, le tout dans un cadre historique d'exception.



Atelier Art & Vin : La rencontre de deux univers pour une découverte sensorielle inédite

95 € TTC / personne, durée : 2h, de 2 à 6 personnes.

Cette année, plongez dans l'univers artistique de Château de Ferrand. Après une visite de la propriété en compagnie du sommelier suivie d'une dégustation de deux millésimes, les participants sont invités à découvrir plusieurs œuvres de la Collection familiale BIC, présentées dans le château.

Parmi ces œuvres réalisées ou inspirées par les produits BIC®, l'incroyable fresque de 62 m² créée par l'artiste Alexandre Doucin au stylo à bille BIC®.

L'atelier propose ainsi une immersion totale dans l'art et le vin, où chaque œuvre se dévoile tout en étant sublimée par les grands vins de Château de Ferrand Grand Cru Classé de Saint-Émilion.

Atelier Vin & Caviar : L'Alliance inattendue

95 € TTC / personne, durée : 2h, de 2 à 6 personnes.

Cet atelier propose une expérience sensorielle surprenante en revisitant les accords entre vin rouge et caviar. Les participants découvriront les subtilités de deux produits d'exception au cours d'une dégustation où deux grands millésimes de Château de Ferrand se marieront avec deux variétés de caviar : le Baeri et l'Oscièrre.

Organisé en partenariat avec Caviar de Neuvic, un producteur français local engagé pour la préservation de l'environnement, cet atelier offre l'occasion d'explorer les harmonies inattendues entre caviar et vin rouge. Embarquez pour un voyage gustatif !



Le Château de Ferrand propose également d'autres visites-ateliers :

La Révélation (25 € TTC/personne) : Découverte de deux millésimes en compagnie du sommelier.

La Sensorielle (35 € TTC/personne) : Dégustation commentée de deux millésimes, suivie d'une surprise à l'aveugle.

La Sur-Mesure (60 € TTC/personne) : Pour une expérience privée, personnalisée selon vos envies

Atelier Assemblage (90 € TTC/personne) : Création de votre propre assemblage de vin, dans la peau d'un œnologue.

Chaque atelier est sur réservation via le site internet du Château de Ferrand ou par téléphone/mail. Les visiteurs peuvent prolonger leur visite de Ferrand en réservant un Wine Time dans l'Orangerie ou sur la terrasse du château.

