



Château Clarisse dévoile ses 3 visites œnotouristiques à Puisseguin-Saint-Emilion

Propriété familiale et pépite de l'appellation Puisseguin-Saint Emilion, Château Clarisse est ouvert aux visiteurs toute l'année. Des vignes au chai, les amateurs et néophytes seront plongés dans un environnement unique à la biodiversité protégée.

Une histoire familiale au cœur d'une appellation pépite

Olivia et Didier Le Calvez signent, depuis 2010, leur propre vin dans l'une des régions les plus illustres de la constellation bordelaise, classée au patrimoine mondial de l'Unesco, le Saint-Emilionnais.

Rebaptisé du prénom de leur fille, ce magnifique cru de 21 hectares, dont 3 hectares boisés, se situe sur le plateau ventilé de Puisseguin, le plus haut point de l'appellation à la fin du plateau calcaire de Saint-Emilion.

Un environnement naturel protégé

Initié depuis 2010, le travail sur la viticulture raisonnée et la biodiversité s'accélère en 2016 par la conversion en agriculture biologique (certification AB obtenue en 2019).

Les visiteurs apprécieront ce véritable havre de nature en se promenant dans les 3 hectares de bois et le long des haies champêtres où cohabitent 40 espèces d'arbres différentes; bouleaux, pommiers, noisetiers, acacias en passant par des chênes ou encore des séquoias.

Depuis 2019 une vingtaine de ruches ont été installées et permettent de maintenir un équilibre dans l'écosystème naturel. Un potager pédagogique bio est également en culture.



CHÂTEAU CLARISSE

PUISSEGUIN-SAINT-EMILION

Trois circuits de découverte dont deux offres gratuites



Dégustation à la barrique

Ce circuit débute par une visite des vignes, du cuvier et du chai à barriques. Elle est suivie d'une dégustation à la barrique du millésime 2020, qui comprend la découverte des 3 vins rouges produits au Château et élevés dans 3 barriques différentes. Le maître de chai y dévoile les nuances et les particularités propres à chaque processus d'élevage.

La visite se clôture par une dégustation commentée des millésimes 2016, 2017 et 2018 qui se déclinent sous 3 cuvées produites au Château Clarisse.

Durée de 1 h en moyenne

Pour 2 à 15 adultes

*30 euros par adulte sur réservation**

De la vigne au verre en passant par les chais

Cette visite débute dans les vignes pour s'imprégner de la philosophie de ce vignoble ambitieux, notamment ses pratiques culturales saines et respectueuses de la nature. Elle se poursuit dans le cuvier et les chais à barriques, pour comprendre le mystérieux cycle de transformation que subit le vin de la vendange à l'embouteillage. Une dégustation commentée des trois vins du domaine finalise cette offre.

Durée de 1 h en moyenne

Pour 1 à 15 adultes

*Gratuit sur réservation**



Dégustation de 3 vins et 2 appellations

Une visite qui permet de découvrir l'expression du terroir Château Clarisse à travers ses cépages, ses sols et ses méthodes de vinification autour d'une dégustation horizontale de 3 vins du domaine.

Durée de 30 minutes en moyenne

Pour 1 à 15 adultes

*Gratuit sur réservation**

*Ces trois offres sont disponibles sur réservation via [Rue des vigneron](#)s, [Winalist](#), [Wine tour booking](#), [Office de tourisme de St Emilion](#), [Maison du vin Saint Emilion](#), [GDO](#)

Ou par contact direct avec le domaine à l'adresse suivante Sales@chateau-clarisse.com et par téléphone au 06 16 19 00 06

