



LES SOURCES DE CAUDALIE
BORDEAUX







Bienvenue

Les attentions d'un palace alliées à la chaleur d'une maison de famille.
C'est au coeur des vignes du Château Smith Haut Lafitte, Grand Cru Classé de Graves,
que naissent en 1999 Les Sources de Caudalie.

Entre vignes et forêts, aux portes de Bordeaux, nous avons imaginé un ensemble en totale
harmonie avec l'environnement proche.
Cette conception contemporaine enrichie de matériaux et de structures de récupération
fait de cette maison un lieu dédié à l'art de vivre au coeur des vignes.

Bienvenue dans un lieu au service de la nature, du goût et des sens.

Bienvenue dans l'univers d'un 5 étoiles.

Alice & Jérôme Tourbier





*Immersion au coeur
des vignes...*

Dans un environnement enchanteur où la vigne est l'architecte du paysage, chaque espace est un hommage au terroir du Sud-Ouest.

Quarante chambres et vingt-et-une suites réparties en 6 maisons, comme des variations régionales :
La Bastide des Grands Crus, Le Comptoir des Indes,
La Maison du Lièvre, La Grange au Bateau, L'Île aux Oiseaux, Le Village des Pêcheurs.



Luxe, calme et sérénité
Un parfait équilibre entre caractère atypique et charme atemporel.



*Un hameau au charme
authentique*

Objets chinés, antiquités et pièces design jouent les pêle-mêle et confèrent à chaque chambre l'atmosphère d'une maison de famille...





Le raffinement
dans les moindres détails



Nicolas Masse

LA RECHERCHE DU GOÛT
“J’avance en regardant le produit, ça c’est le point de départ”





La Grand Vigne

DEUX ÉTOILES MICHELIN

Nicolas Masse vous initie aux secrets d'une cuisine qui mêle saveurs, équilibre et créativité. Inspiré des serres d'ornement du XVIII^e siècle, le restaurant La Grand Vigne vous invite à un voyage gustatif de l'océan à la vigne, qui évolue au gré des saisons.



La Table du Lavoir

L'AUBERGE CHAMPÊTRE

Sous sa charpente de bois du XVIII^e siècle récupérés dans les chais du Médoc, derrière les portes vitrées s'ouvrant aux jours chauds sur la terrasse abritée, La Table du Lavoir a pour vocation de servir une cuisine "bistrot" revisitée en hommage au terroir aquitain.



Rouge

L'ÉPICERIE GOURMANDE

Au comptoir ou dans les fauteuils cosy, découvrez le meilleur des produits du Sud-Ouest et des crus bordelais, en toute simplicité.



Le monde des arômes

L'ambiance cosy du bar du French Paradox et de la Tour de la Dégustation invite à découvrir les précieux nectars de l'une des plus belles régions viticoles du monde.





Le jardin des abeilles

Soucieux d'offrir à ses hôtes le meilleur de la nature, le chef a planté un potager de production et installé poulailler et ruches aux pieds de nos restaurants. De la récolte à l'assiette, seulement quelques pas, pour des mets d'une qualité et d'une fraîcheur inégalées.



Spa Vinothérapie

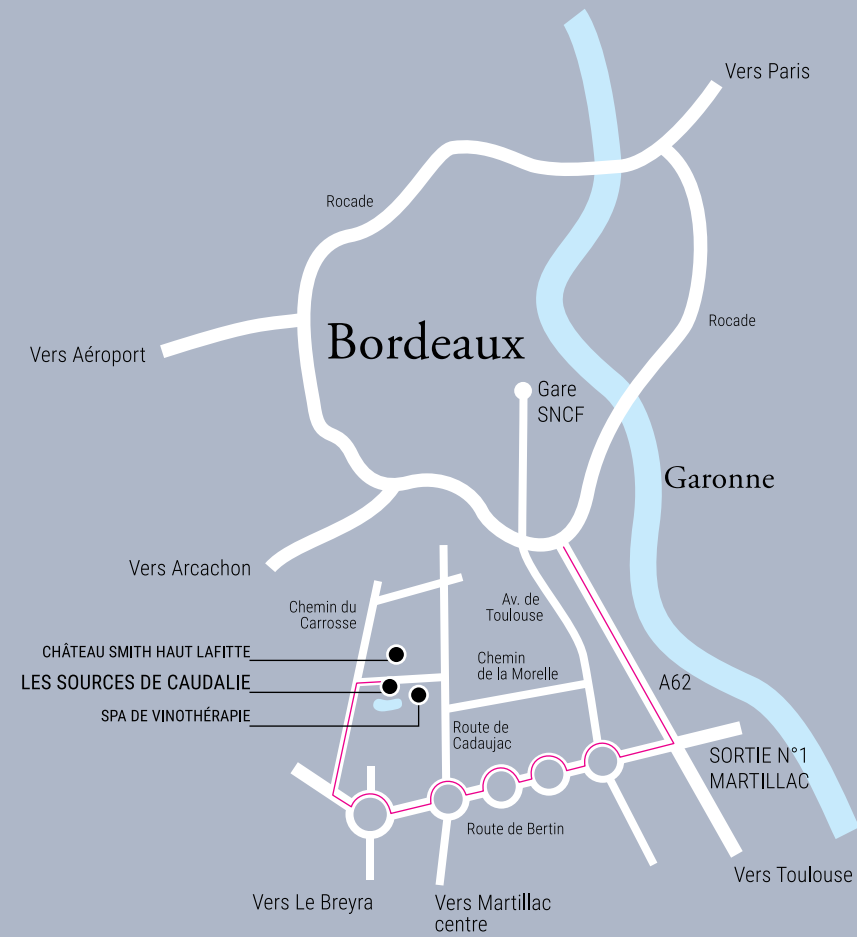
Pionnier d'un concept créé il y a une décennie, le Spa Vinothérapie Caudalie continue d'associer les vertus d'une eau de source naturellement chaude (puisée à plus de 540 mètres) aux bienfaits de la vigne et du raisin.

L'atmosphère raffinée des cabines, le savant mélange de matériaux nobles mariant le bois et la pierre, les volumes du bâtiment qui rappellent les vieux séchoirs à tabac ont été étudiés pour s'harmoniser parfaitement avec les paysages de vignes alentour et confèrent aux salles de repos un cachet tout particulier.










SE RENDRE AUX SOURCES DE CAUDALIE

-  Depuis l'autoroute A62, Bordeaux-Toulouse
- Prendre la sortie n° 1
- Prendre en direction de Martillac, passer 5 ronds-points
- Prendre la route à droite en direction des Sources de Caudalie



Les Sources de Caudalie
Chemin de Smith Haut Lafitte - 33650 Bordeaux-Martillac
Tél : +33 (0)5 57 83 83 83
-
www.sources-caudalie.com