



CHATEAU  
SIGALAS RABAUD  
PREMIER CRU CLASSÉ  
SAUTERNES

CHATEAU SIGALAS-RABAUD  
LA PRIVATISATION D'UN  
PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



*Prendre possession d'un lieu exceptionnel pour quelques jours de repos et d'évasion dans le Sauternais*

AU CŒUR DU VIGNOBLE DE SAUTERNES

A moins de 50 kilomètres de Bordeaux, venez vous ressourcer dans l'authentique chartreuse familiale du 17<sup>ème</sup> siècle de ce Premier Grand Cru classé en 1855, en face du château d'Yquem. La rénovation récente allie le charme et l'élégance des belles demeures bordelaises pour vivre, le temps d'un week-end, un moment de calme et de douceur.



IMMERSION DANS L'HISTOIRE DES GRANDS  
VINS DE BORDEAUX

En 1855, la même année que les Châteaux d'Yquem, Latour, Margaux, Lafite-Rothschild et Haut Brion, Château Rabaud obtient le rang de Premier Grand Cru Classé. Le terroir de Rabaud est acquis en 1863 par Henri de Sigalas dont vous pourrez admirer le portrait dans la salle de dégustation du château. Aujourd'hui, ses descendants perpétuent dans la plus grande tradition l'expression de ce terroir hors du commun produisant l'un des plus emblématiques Sauternes de l'appellation, Château Sigalas-Rabaud.



## UNE MAÎTRESSE DE MAISON HORS PAIR DANS UN CADRE INTEMPOREL



Laure de Lambert Compeyrot, arrière-petite-fille d'Henri de Sigalas, vous accueillera personnellement et vous fera profiter de ce lieu chargé d'histoire. Directrice Générale de la propriété, Laure honore l'héritage de sa famille en apportant une signature contemporaine à l'esthétisme unique du lieu ainsi que dans le style des vins blancs liquoreux comme des vins blancs secs produits au château Sigalas-Rabaud.

La chartreuse de 300 m<sup>2</sup> est un havre de paix idéal pour un séjour en famille ou avec des amis. Les 5 chambres sont rénovées avec goût et offre un confort 5 étoiles avec tout le charme d'une maison d'hôtes. C'est sur une magnifique terrasse ou au bord du couloir de nage que vous pourrez déguster, au soleil couchant, les vins de la propriété.

## GASTRONOMIE À PORTÉE DE MAIN

Plusieurs possibilités de haute gastronomie s'offrent à vous. Un chef à domicile, sur demande, élaborera des menus en accord avec les millésimes jeunes et plus anciens du château Sigalas-Rabaud.

Si vous préférez d'autres expériences culinaires, vous pourrez apprécier la cuisine du chef doublement étoilé au restaurant Lalique du château Lafaurie-Peraguy. Jean-Charles Darroze, étoilé en 2020, vous accueillera pour sa part à La Maison Claude Darroze à Langon.



**PRIX : 1 200 €/nuit pour la privatisation - Capacité de 10 personnes.**

**LOISIRS EN OPTION : activités œnologiques accompagnées d'une dégustatrice professionnelle. Découvertes culturelles. Possibilités de diverses activités sportives : Canoë, vélos.**