



FT
FAMILLE TODESCHINI
CHÂTEAU MANGOT - CHÂTEAU LA BRANDE

VISITES ET
DÉGUSTATIONS

2025





Famille de vignerons depuis trois générations,

Nous cultivons nos vignes, en **Agriculture Biologique** et en **Biodynamie**, sur deux appellations : **AOC Saint-Émilion Grand Cru Classé** et **AOC Castillon Côtes de Bordeaux**, donnant naissance à **7 vins** humains, identitaires de leurs terroirs.

Nous proposons **plusieurs expériences** où l'authenticité et le soin apportés à nos visiteurs sont une priorité.

Au travers de l'une de nos **trois visites pédagogiques** et de nos **deux ateliers thématiques**, immergez-vous dans notre vignoble pour y découvrir notre savoir-faire.

Chaque visite se terminera par une **dégustation de nos crus**, dans la **salle historique du XVI^e siècle**.

Quel que soit l'évènement, nous vous réserverons le meilleur accueil et aurons à cœur de vous partager **la passion et la philosophie de la Famille Todeschini**.

Au plaisir de vous accueillir,

Famille TODESCHINI

A family of winegrowers for three generations,

We practice **organic and biodynamic viticulture** in two appellations : **AOC Saint-Emilion Grand Cru Classé** and **AOC Castillon Côtes de Bordeaux**, giving birth to **7 wines** with the identity of their terroirs.

We offer **a range of experiences** where authenticity and care for our visitors are a priority. With our **three educational tours** and **two themed tours**, immerse yourself in our vineyard to discover our savoir-faire.

Each tour ends with a **tasting of our vintages** in our **historic 16th-century cellar**.

No matter the event, we will give you the warmest of welcomes and look forward to sharing with you **the passion and philosophy of the Todeschini family**.

Looking forward to welcoming you,

English version



✦ VISITE DÉCOUVERTE ✦



De la vigne au chai, embarquez pour un voyage passionnant au travers de notre **parcours illustré de panneaux pédagogiques**.

Nous vous présenterons **l'histoire de Mangot, de notre famille, notre savoir-faire et notre engagement écologique**, indispensables pour réaliser des vins d'auteurs, identitaires de leurs terroirs.

La visite se terminera par une **dégustation de 4 de nos crus** dans la salle historique du Château datant du XVI^e siècle.

Lundi au Vendredi
Samedi de mai à octobre

Durée : 1 h

15 € par personne
Gratuit pour les enfants

✦ VISITE ÉPICURIENNE ✦

VISITE PRIVÉE



Plongez dans l'intimité de notre domaine pour percer les mystères du **métier de vigneron**.

Terminez votre exploration dans la **salle historique du Château** du XVI^e siècle, où vous dégusterez une **formule “apéritif” de charcuteries et fromages soigneusement sélectionnés** par notre partenaire local accompagnée de **5 de nos crus**.

De quoi ravir les épicuriens,
amoureux du bon vin !

Mardi au Vendredi
Samedi de mai à octobre

Durée : 1 h 30

30 € par personne

Réservation min. 72H à l'avance, prépaiement requis. (minimum de 2 personnes)

✦ VISITE GOURMANDE ✦



Plongez dans l'univers de la Famille Todeschini : **découvrez la propriété, les chais et notre engagement écologique** lors d'une visite guidée immersive.

Profitez d'une **dégustation de 5 de nos crus dans la salle historique du Château**. Puis laissez-vous enchanter par le **charme bucolique de notre parc** (ou de notre chai en cas de mauvais temps !) tout en dégustant un **plateau aux saveurs régionales et italiennes** accompagné d'un verre de vin.

Le plateau est composé d'une sélection de charcuteries et fromages régionale et italienne (en clin d'œil à nos origines), avec des fruits secs et frais, puis de macarons de Saint Emilion pour une touche finale sucrée.

Mardi au Samedi
de mai à octobre

Durée : 1 h 30,
puis repas libre

45 € par personne
18 € Enfant + 10 ans
10 € Enfant - 10 ans

Merci de préciser lors de la réservation les options alimentaires et allergies.
Réservation min. 72H à l'avance, prépaiement requis. (minimum 2 personnes)

*sous réserve d'une météo clémente

✦ VISITE MAÎTRE DE CHAI ✦

VISITE PRIVÉE



Accédez aux coulisses de notre chai pour y apprendre les **secrets de vinification et d'élevage** de **Château Mangot, nouvellement Grand Cru Classé**.

Découvrez les subtilités de l'élevage en dégustant **5 vins directement à la barrique et en amphore**, pour comprendre le **rôle de cette étape cruciale** dans la réalisation de vins d'auteurs et de lieux. Prolongez l'expérience en dégustant 5 de nos millésimes disponibles.

Notre conseil :

Prévoyez un vêtement chaud pour la dégustation dans nos chais.

Lundi au Vendredi
de avril à octobre

Durée : 1 h 30

50 € par personne

Réservation min. 72H à l'avance, prépaiement requis. (2 à 6 personnes)

✦ VISITE TERROIR ✦

VISITE PRIVÉE



Au cœur de notre vignoble, **embarquez à bord de notre buggy** et laissez-vous emporter par nos panoramas exceptionnels. Partez à la découverte de la **diversité de nos terroirs** et de la **richesse de la faune** et de la **flore** qui caractérisent Mangot (truffières, ruches...).

La visite commentée de nos chais et de la **dégustation de 5 de nos crus** vous dévoileront tous les secrets de Mangot !

Lundi au Vendredi
de avril à octobre

Durée : 1 h 30

50 € par personne

Privatisation du tour : 200 €

Réservation min. 7 jours à l'avance, prépaiement requis. (min. 2 personnes max. 5)

*Sous réserve de disponibilité et météo

✦ CONTACT ET RÉSERVATION ✦

Horaires

Toute l'année, du **lundi** au **vendredi** :
de 10h à 17h00 (dernier départ)

De mai à octobre, le **samedi** :
de 10h à 16h30 (dernier départ)



Réservation

www.chateaumangot.fr/visites

tourisme@chateaumangot.fr

+33 (0)5 57 40 18 23

1, Château Mangot, 33330 Saint-Etienne-de-Lisse



Informations complémentaires

Espace accessible aux personnes à mobilité réduite.

Pour toute demande spécifique concernant l'accueil de groupes, veuillez nous contacter pour une étude personnalisée.

CHÂTEAU MANGOT ✦ CHÂTEAU LA BRANDE
SAINT ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ ✦ CASTILLON
AGRICULTURE BIOLOGIQUE ✦ BIODYNAMIE



FAMILLE TODESCHINI
CHÂTEAU MANGOT - CHÂTEAU LA BRANDE



1, Château Mangot, 33330, Saint-Étienne-de-Lisse
tourisme@chateaumangot.fr
+33 (0)5 57 40 18 23