



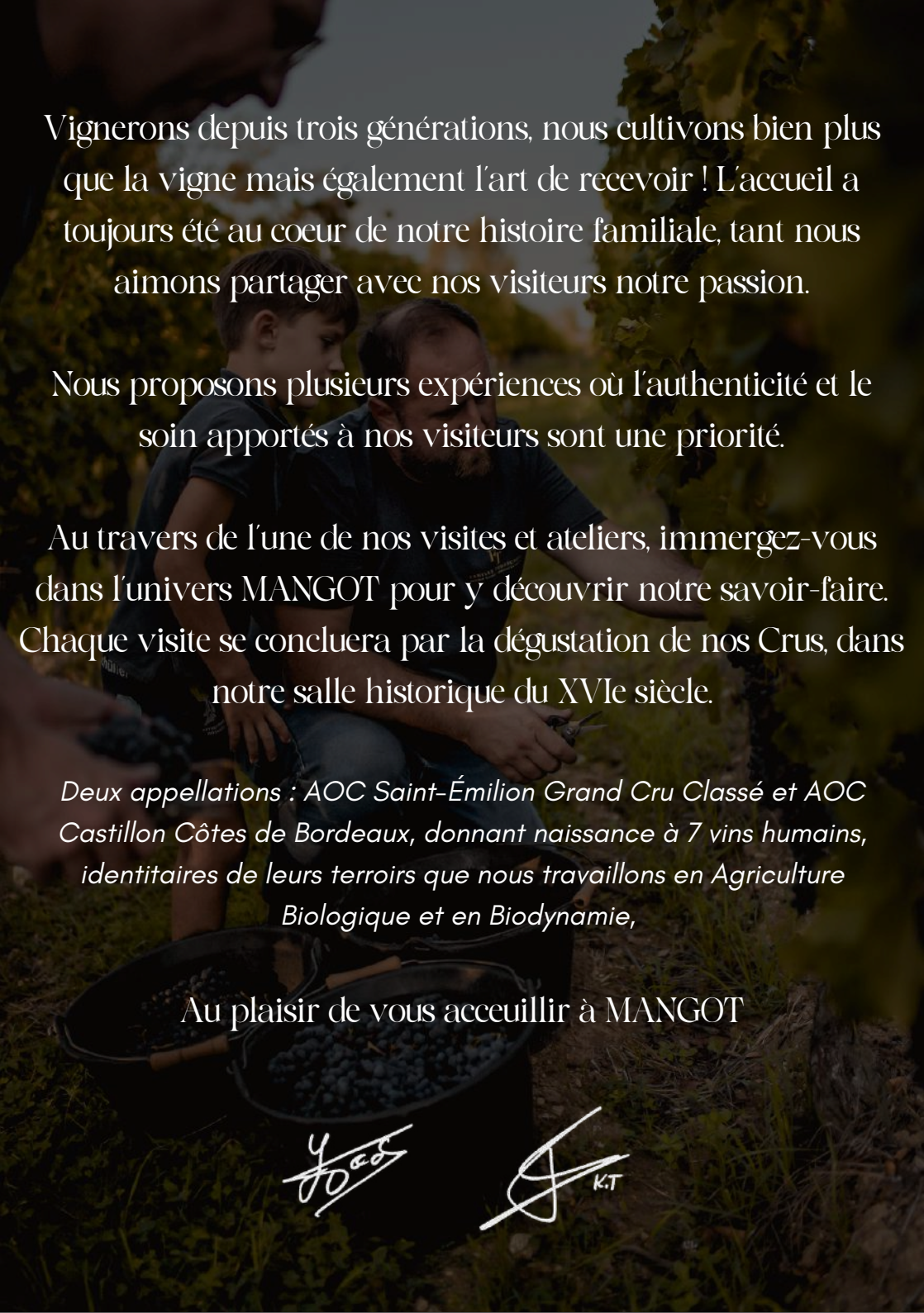
FT

FAMILLE TODESCHINI

VISITES ET
DÉGUSTATIONS
2026

CHATEAU MANGOT ✦ SAINT EMILION GRAND CRU CLASSÉ





Vignerons depuis trois générations, nous cultivons bien plus que la vigne mais également l'art de recevoir ! L'accueil a toujours été au cœur de notre histoire familiale, tant nous aimons partager avec nos visiteurs notre passion.

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

Au travers de l'une de nos visites et ateliers, immergez-vous dans l'univers MANGOT pour y découvrir notre savoir-faire. Chaque visite se conclura par la dégustation de nos Crus, dans notre salle historique du XVI^e siècle.

Deux appellations : AOC Saint-Émilion Grand Cru Classé et AOC Castillon Côtes de Bordeaux, donnant naissance à 7 vins humains, identitaires de leurs terroirs que nous travaillons en Agriculture Biologique et en Biodynamie,

Au plaisir de vous accueillir à MANGOT

Yves

K.T.

✦ VISITE DÉCOUVERTE ✦



Vivez un voyage passionnant au travers de notre parcours illustré de panneaux pédagogiques.

Présentation de l'histoire de Mangot, de notre famille, notre savoir-faire et notre engagement écologique.

La visite se terminera par une dégustation de 4 de nos crus.

Lundi au Samedi
Toute l'année

Durée : 1 h
15€ / pers

Réservez ici



✦ VISITE ÉPICURIENNE ✦



Découvrez Mangot, ses chais et notre engagement écologique lors d'une visite guidée immersive, et d'une dégustation de 5 de nos crus.

Prolongez votre visite de MANGOT en vous installant dans le parc du Château pour savourer une "formule apéritive" composée de charcuteries et fromages, accompagnée d'un verre de vin de votre choix.

Une expérience authentique et gourmande.

Lundi au Samedi
Toute l'année

Durée : 1 h 15
30€ / pers

Réservez ici



Réservation obligatoire au moins 48 h à l'avance, minimum de 2 personnes.

✦ VISITE GOURMANDE ✦



Découvrez MANGOT, Notre famille, notre savoir-faire et notre engagement écologique. lors d'une visite guidée immersive, et d'une dégustation de 5 de nos crus.

Prolongez votre visite avec une planche gourmande composée d'un assortiment de charcuteries, fromages, crudités et fruits accompagné d'un verre de vin dans le parc du Château.

Mardi au Samedi
de mai à octobre

Durée : 1h 30
puis repas libre

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

Réservez ici

Merci de préciser lors de la réservation les options alimentaires et allergies.
Réservation min. 48H à l'avance, prépaiement requis. (minimum 2 personnes)

*sous réserve d'une météo élémente



✦VISITE MAÎTRE DE CHAI✦



Accédez aux coulisses de notre chai pour y apprendre les secrets de vinification et d'élevage du Château Mangot, nouvellement Grand Cru Classé en 2022.

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.

Lundi au Vendredi
de avril à octobre

Durée : 1 h 30
50 € / personne

Réservez ici



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

✦ VISITE TERROIR ✦



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, de la richesse de la faune et de la flore qui caractérisent Mangot (truffières, ruches...).

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

Lundi au Samedi
de avril à octobre

Durée : 1 h 30
50 € par personne
Privatisation du tour : 200 €

Réservez ici



Réservation, prépaiement requis. (min. 2 personnes max. 5)

*Sous réserve de disponibilité et météo

VISITE 360° MANGOT

NOUVEAUTÉ

Plongez au cœur de MANGOT pour une découverte à 360°.
Changez de perspective : partez à l'aventure à travers les vignes lors
d'une échappée en buggy, au plus près du terroir et de ses reliefs.



L'expérience atteint son apogée au sommet d'un panorama
exceptionnel, au milieu des vignes. La haut, savourez une planche
apéritive soigneusement sélectionnée fromages affinés et charcuteries
fines sublimant une dégustation commentée de nos crus.

Le Mardi & Jeudi
de juin à octobre

Durée : 2 h



100 € par personne
Dégustation extérieure + Apéro
150 € par personne
Repas froid assis
2 verres de vins compris

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

*Sous réserve de disponibilité et météo

EVÉNEMENTIEL & PRIVATISATION



Séminaires, réunions, anniversaires, célébrations familiales ou moments privilégiés entre amis : nous privatisons nos espaces et adaptons le programme à vos objectifs !

Capacité en intérieur: 15 à 55 personnes

Capacité en extérieur (Parc): 15 à 300 personnes

Contactez-nous pour imaginer ensemble votre événement

Nous vous établirons un devis sur mesure.



Faites de votre visite un moment inoubliable !

✦ CONTACT ET RÉSERVATION ✦

Horaires



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



De mai à octobre, le **samedi** :
de 10h à 16h30

Réservation



www.chateaumangot.fr/visites

tourisme@chateaumangot.fr

+33 (0)5 57 40 18 23

SAS Famille TODESCHINI - 1333 Route de Savoie
Château MANGOT - 33 330 St 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



famille_todeschini_mangot

CHATEAU MANGOT SAINT EMILION GRAND CRU CLASSÉ