



DOSSIER DE PRESSE



CHATEAU

MONTLABERT

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

UN PAYSAGE,

de pierre, de lumière et de vignes
au cœur de l'appellation Saint-Emilion

UNE PROPRIÉTÉ FAMILIALE,

un patrimoine architectural et viticole,
un esprit intime et convivial

UNE HISTOIRE

ancrée à Saint-Emilion et portée
par les Lumières du XVIII^e siècle

UNE NOUVELLE PAGE,

une nouvelle inspiration œnologique durable

UN ART DE VIVRE,

une hospitalité sobre, élégante et ouverte

LA CONSÉCRATION

du Classement de Saint-Émilion

L'ÉMOTION DU TEMPS ET DE LA TERRE



LA FAMILLE CASTEL
À MONTLABERT :
L'HISTOIRE
D'UNE
RENCONTRE

Lorsque la famille Castel acquiert le Château Montlabert en 2008, une convergence d'affinités, d'histoire et de vision s'impose.



Depuis 1750 où elle apparaît sous son patronyme actuel, la propriété Montlabert a toujours conjugué activité viticole et appartenance familiale. Elle fut pendant près d'un siècle aux mains de la Famille Decazes, l'une des plus anciennes et des plus prestigieuses de Libourne. Celle-ci exerça au fil du temps les charges les plus honorifiques de la ville puis oeuvra dans le négoce tout en maintenant une production viticole sur ses terres. Au fil des générations et des saisons, la propriété voyait se succéder l'heureux temps des vacances estivales en famille ainsi que les travaux de la terre et de la vigne et le rituel des vendanges à Saint-Emilion.

A travers ce lien historique et intime entre propriété familiale et viticole, l'acquisition de Château Montlabert trouva très naturellement sa place dans l'histoire et l'entreprise de la famille Castel. Celle-ci réunit en effet depuis 1957 une collection de Châteaux et Propriétés familiales. Qu'elle soit installée au cœur du bordelais, en Provence, dans la Loire ou encore dans le Languedoc, chacune des propriétés a été choisie pour son caractère, son originalité et sa qualité. L'ambition de la famille est de révéler et valoriser le fruit de leur terroir, avec passion et sincérité. Toute proche de ses illustres voisins de Figeac, auquel elle est liée historiquement et de Cheval Blanc, Montlabert possède, au premier regard, le charme et la présence de cette appellation unique au monde pour le prestige de ses vins autant que pour son art de vivre. L'attachement de la famille Castel à Saint-Emilion se lit dans son engagement auprès de la communauté, notamment à travers la représentation au sein de la Jurade.

Acquérir
une propriété viticole et
une demeure familiale,
c'est avant tout prendre la
mesure du temps.

Entre l'achat en 2008 et l'inauguration en 2020, la Famille Castel s'est donnée le temps et les moyens de la réflexion pour dessiner les contours d'une nouvelle histoire et d'une nouvelle ambition. Pendant dix ans, toute l'attention s'est portée sur l'écoute et la compréhension du terroir permettant de définir un projet œnologique fondé sur une quête d'excellence durable. La conception et la construction du chai sont le prolongement et l'outil de cette exigence de valorisation du terroir et de la propriété.

La vocation de l'hospitalité est inscrite dans l'âme de Montlabert et la culture des propriétés de la famille Castel. C'est pourquoi la propriété a choisi d'ouvrir ses portes à un public d'amateurs soucieux de découvrir à travers les vins l'âme d'une propriété, d'une famille et d'une appellation.



ALAIN ET PHILIPPE CASTEL

Aujourd'hui,
Château Montlabert écrit
une nouvelle page
de son histoire
dans un esprit de continuité
et d'humilité.
Le temps est venu
de partager ensemble,
l'émotion de la terre
et du temps
au cœur de Saint-Emilion.



L'ESPRIT
D'UNE
PROPRIÉTÉ
FAMILIALE
À SAINT-ÉMILION

Saint-Emilion c'est une histoire et un paysage uniques qui se racontent à travers ses plus belles propriétés...



En 1999, pour la première fois au monde, L'UNESCO inscrit le vignoble et les huit villages formant la juridiction de Saint-Emilion au Patrimoine mondial de l'humanité au titre de «paysage culturel». Cette inscription consacre une histoire millénaire, un patrimoine architectural et viticole uniques et un exemple d'interaction vertueuse entre la terre et les hommes, la nature et la culture.

Montlabert est une propriété emblématique de Saint-Emilion et la famille Castel a souhaité en respecter et en révéler la singularité en composant un ensemble architectural patrimonial hérité du XVIII^e siècle. Le souci d'équilibre et d'harmonie propre aux Lumières inspire aussi bien la composition générale de la propriété que les aménagements intérieurs, reflet d'un art de vivre sobre et élégant.

L'ensemble se compose de différents espaces et bâtiments orchestrant les fonctions de villégiature et les fonctions agricoles. La Maison de Bordier historiquement réservée aux ouvriers agricoles joue aujourd'hui une fonction naturelle d'accueil.

Montlabert est l'une des rares demeures à avoir conservé son allée de chênes verts qui traverse les vignes et s'ouvre sur le parc à l'anglaise replanté d'arbres de collections avant de mener à la Chartreuse.

Derrière sa façade néo-classique en pierre de taille édifiée à la fin du XVIII^e siècle, la demeure familiale conserve quelques vestiges des premiers temps : huisseries originales, marqueteries et cheminées anciennes portant la patine du temps.



La famille Castel a souhaité en respecter et en révéler la singularité en composant un ensemble architectural patrimonial hérité du XVIII^e siècle.



La chartreuse retrouve dans la distribution de ses pièces «à la française» et son ameublement l’empreinte du XVIII^e. Les tapisseries aux motifs éclatants et anciens, les fauteuils d’époque, les lustres et les gravures signent l’élégance et le confort propices au repos et à la convivialité autour de la cuisine et des millésimes de la propriété. Le grand salon conserve son orientation traversante, toujours à l’ouest du rez-de-chaussée de la bâtisse afin de profiter du meilleur ensoleillement tout au long du jour.

Les fonctions agricoles et d’agrément n’apparaissent qu’au second plan, à l’est, avec l’orangerie et sa serre tournée vers le couchant et à l’ouest avec l’unité de vinification. L’orangerie, qui abritait à l’origine les arbres fruitiers l’hiver venu, est aujourd’hui destinée à la réception des hôtes et se prolonge par une serre d’inspiration XVIII^e.

L’arrière de la façade découvre un jardin «à la française» avec ses allées précisément dessinées autour d’un bassin central et de la roseraie.

Chaque propriété de Saint-Emilion possédait autrefois «sa» rose blanche (distincte des roses rouges de bouts de rang) qui agrémentait les jardins et fleurissaient les tables familiales du dimanche. Montlabert renoue avec cette tradition et complète ainsi le patrimoine végétal français et familial de la propriété.

Chaque propriété de Saint-Emilion possédait autrefois « sa » rose blanche (distincte des roses rouges de bouts de rang) qui agrémentait les jardins et fleurissaient les tables familiales du dimanche.

Montlabert renoue avec cette tradition par la création d’une roseraie de roses anciennes et complète ainsi le patrimoine végétal français et familial de la propriété.



DOSSIER DE PRESSE
CHÂTEAU MONTLABERT





LA VIGNE
CULTIVÉE
COMME
UN JARDIN

C'est dans la vigne que tout se joue.
Et c'est naturellement par là
que la famille Castel a choisi de commencer.



Plus de dix ans séparent l'acquisition de la propriété de la construction de l'outil de vinification : le temps nécessaire à la compréhension et l'écoute du sol pour révéler au mieux la singularité du terroir dans le respect des éco-systèmes.

UN TERROIR SINGULIER À SAINT-EMILION

Château Montlabert dispose de 21 hectares pour produire son Grand Vin, Château Montlabert et son second vin, La Croix de Montlabert.

Le parcellaire attenant à la maison familiale, destiné à la production du Grand Vin, est composé à 80% de merlot et 20% de cabernet-franc cultivés sur un sol profond sablo-graveleux, au sous-sol argileux.

Les coupes effectuées à l'occasion des récents travaux de construction du chai révèlent en surface des veines d'argiles bleues semblables à celles qu'on trouve chez les prestigieux voisins de l'appellation et qui signent les grands terroirs de merlot.

Ces éléments permettent à Montlabert d'élaborer des vins en adéquation intime avec l'appellation Saint-Emilion tout en exprimant une personnalité singulière.

Cette structure de sols et sous-sols implique de «faire plonger les racines» et surtout de maîtriser la gestion hydrique des sols. Plusieurs techniques culturales ont été mises en place : le drainage, l'enherbement, la gestion de l'évapotranspiration foliaire, la sélection parcellaire, l'effeuillage, les vendanges vertes mais aussi la reprise du travail du sol sous le rang. Les labours sont réalisés à la méthode des «huit façons» qui consiste à répéter les opérations de chausage et de déchausage. Le labour ameublit le sol, l'aère et facilite la pénétration de l'eau de pluie. Il permet par ailleurs d'éliminer naturellement la végétation spontanée. C'est cette expression du terroir et de ses cépages qu'il appartiendra à la vinification de sublimer.



En surface des veines d'argiles bleues semblables à celles qu'on trouve chez les prestigieux voisins de l'appellation et qui signent les grands terroirs de merlot.

LA MESURE DU TEMPS ET L'ENGAGEMENT DES HOMMES

La vigne est affaire de temps. L'ambition de la qualité exige une vision à long terme garante de la pertinence des investissements. C'est ainsi que, dès 2009, la Famille a décidé de planter de nouveaux pieds de cabernet-franc qui figurent dans les assemblages du millésime 2011. C'est seulement ensuite qu'a été prise la décision de créer un outil de vinification permettant d'exprimer et de sublimer le travail du vignoble. La pérennité des équipes est un atout majeur. Ludovic Hérault est régisseur de la propriété depuis 2009 et fait presque partie de la famille. Il accompagne, pilote et évalue toutes les phases de l'évolution du Domaine, dans la vigne et au chai avec les équipes techniques.

TERRA VITIS : LA VITICULTURE DURABLE

Certifié Terra Vitis depuis le millésime 2011, Château Montlabert conduit son vignoble selon une démarche éco-responsable, à l'image de l'ensemble des propriétés de la famille Castel. Les différents parcelles de la propriété sont cultivés comme un jardin, avec la plus grande précision et attention. Chaque automne, des semis de céréales sont installés entre les rangs de vignes. Profitant de l'humidité du climat bordelais, les semis poussent pendant tout l'hiver et le printemps, permettant de concurrencer la vigueur de la vigne, tout en enrichissant le sol d'azote. Dès la fin du printemps, le sol est travaillé et l'enherbement détruit, à l'aide d'une décaillonneuse mécanique, sans aucun recours au désherbage chimique.

Les différents parcelles de la propriété sont cultivés comme un jardin, avec la plus grande précision et attention.



UN CHAI
*UN OUTIL
PLUS
QU'UN OBJET*

La conception et la réalisation du nouveau chai ont été confiées à l'architecte Olivier Chadebost, reconnu pour sa contribution dans des propriétés bordelaises de prestige autant que dans les univers hautement technologiques de la Défense et de la santé.



Sa lecture architecturale puise dans l'écoute respectueuse de l'esprit de Saint-Emilion et de la singularité de Montlabert, pour servir un projet œnologique exigeant et durable.

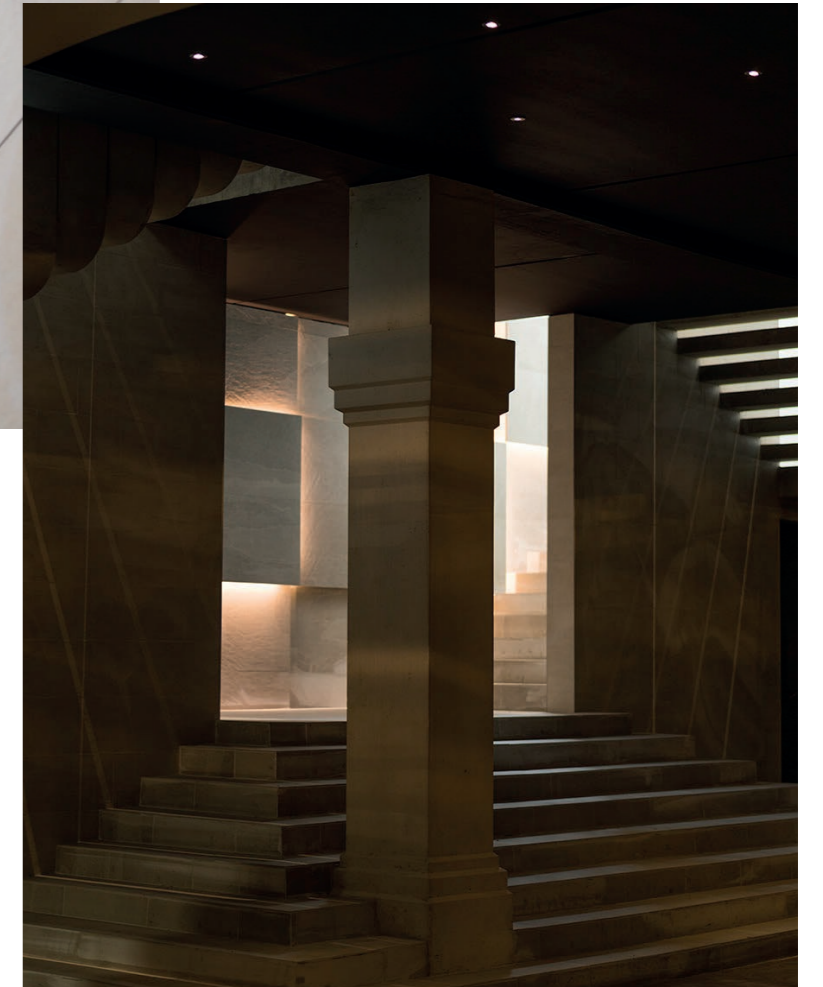
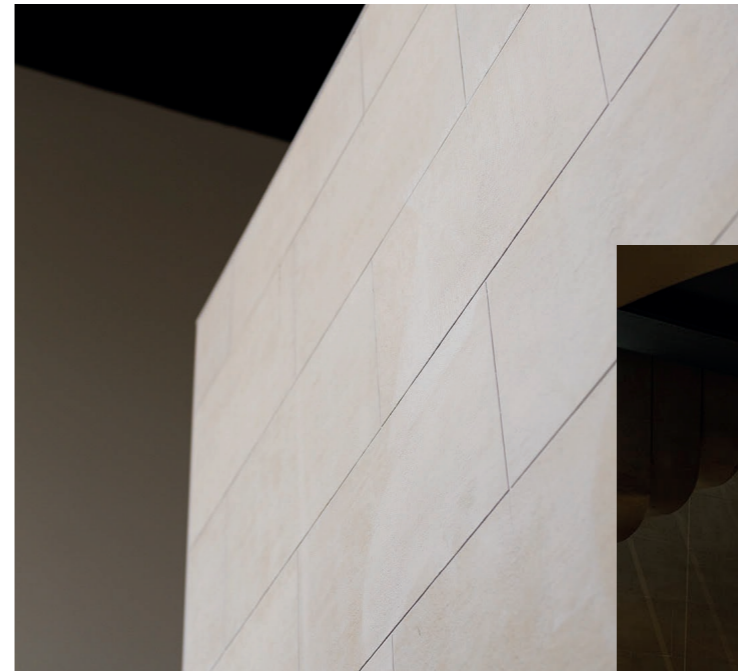
**LE JUSTE ÉQUILIBRE ENTRE TRADITION
ET INNOVATION**

Dans son aspect extérieur, le Chai est une construction traditionnelle tant dans ses proportions que dans ses formes et ses matériaux en harmonie avec l'ensemble de la propriété et l'environnement de Saint-Emilion. Comme elle, il a vocation à s'inscrire dans le temps et nourrit un dialogue fécond et naturel entre les dimensions viticole et familiale du lieu.

En revanche, l'outil de vinification intègre des solutions innovantes, systématiquement justifiées par des considérations œnologiques et environnementales. L'apport de technologies issues d'autres secteurs de pointe concerne aussi bien les process que les matériaux.

Un outil de gestion technique centralisée de toutes les données offre en temps réel au vinificateur une aide à la décision et une mémoire précieuses pour optimiser la maîtrise des températures pour chaque couple sol / cépage.

La technologie permet de réaliser un travail de précision indispensable pour accompagner toute la complexité des étapes menant à l'assemblage. Le choix des matériaux est également guidé par une recherche d'optimisation qualitative. C'est ainsi que le liège réifié est utilisé pour la première fois dans un chai en revêtement des murs pour ses vertus d'isolant thermique naturel.



De manière générale,
chaque matériau est utilisé
de façon brute, sans finition,
afin d'incarner au plus juste
sa raison d'être
et d'optimiser les conditions
et coûts de maintenance
dans le temps.

UN OUTIL DE HAUTE PRÉCISION

C'est le terroir et le raisin qui font l'essentiel du vin. Les parti pris de vinification sont au service de l'expression la plus pure du terroir. Les choix opérés par l'architecte et la famille Castel répondent tous à l'ambition de réaliser l'outil le plus juste et le plus précis pour servir un projet œnologique exigeant et durable.

Tout le cycle, depuis la réception de vendange jusqu'aux écoulements en barriques est travaillé de manière gravitaire afin de préserver au mieux l'intégrité et la qualité de la matière.

Seize cuves tronconiques thermo-régulées de 60 hl adaptées au parcellaire ont été fabriquées sur-mesure afin de respecter l'identité de chaque parcelle jusqu'aux assemblages. La décision de mixer cuves inox tronconiques inversées et cuves bétons permet de jouer sur les épaisseurs et densités de chapeau de marc afin de sublimer les extractions de chaque parcelle.

Quant au chai à barriques, il intègre deux espaces séparés par une zone franche thermique : un premier chai pour les années paires et l'autre pour les années impaires pour rapprocher la phase de fermentation malolactiques et l'élevage de 18 mois sans déplacement traumatisant des fûts.

Aucune règle
ne s'impose ici
mais une souplesse
maximale pour rester
dans l'écoute intime
du millésime,
de la parcelle et du cépage
afin de restituer
la complexité précieuse et
unique du terroir
et du temps.



Les espaces de vinification entretiennent tous un rapport visuel avec la nature à travers des ouvertures, des perspectives, et des métaphores graphiques qui sont autant d'évocations et d'échappées sur les vignes, les jardins ou la chartreuse.



L'INSPIRATION DE LA TERRE ET DE LA LUMIÈRE

Au-delà de sa vocation technique, le chai porte aussi l'émotion du vin en devenir, le passage de la nature au temps, de la lumière à l'obscurité.

Comme le souhaitait la famille, les espaces de vinification entretiennent tous un rapport visuel avec la nature à travers des ouvertures, des perspectives, et des métaphores graphiques qui sont autant d'évocations et d'échappées sur les vignes, les jardins ou la chartreuse. Le parcours du visiteur comme celui du raisin est scandé par le passage de la lumière à l'obscurité jusqu'à la révélation finale de la dégustation.

Le temps de la vigne et du vin est rythmé par celui de la terre et du ciel, du terroir et de la climatologie. L'architecte file cette métaphore tout au long des espaces, sculptant la lumière à travers des ouvertures improbables, des perspectives audacieuses et des jeux de matières originales, jouant de la verticalité des lignes et de la patine des surfaces.

Justifié par des raisons thermiques, les panneaux de chêne liège dessinent par ailleurs des volutes sombres évoquant les mouvements du vin dans le verre et les vagues du vignoble sur la colline de Saint-Emilion. Dans le chai à barriques, les lustres en céramique reprennent la forme des douelles de tonneaux, l'escalier béton menant au chai repose sur une structure inversée dématérialisant l'espace: autant de gestes et de signes inscrivant la partition technique de la vinification dans une composition poétique et esthétique.

Montlabert
est le premier chai
dont l'impact
énergétique mesuré
par le PUE
(power usage
effectiveness)
se rapproche de 1.

L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DES CHOIX ARCHITECTURAUX ET TECHNOLOGIQUES

Les transferts de technologie utilisés à Montlabert du fait de l'expertise d'Olivier Chadebost en la matière sont à l'origine d'une performance énergétique et écologique remarquable.

La puissance électrique consommée à l'hectolitre vinifié est réduite de 60% par rapport à un chai classique et permet à Montlabert d'être le premier chai dont l'impact énergétique mesuré par le PUE (power usage effectiveness) se rapproche de 1. Cette performance est permise grâce à la technologie des data center.

Par ailleurs, l'unité de vinification est conçue comme une cascade de pressions. Cette technique, issue de la conception aérodynamique des blocs opératoires vise à protéger naturellement les zones sensibles, ici le chai à barriques.

Les apports bioclimatiques ont permis de limiter encore la consommation énergétique par l'enfouissement du chai à barriques dans un sol argileux. À partir d'un mètre de profondeur le sol étant naturellement à 15°C.



LES VINS
DU
CHÂTEAU
MONTLABERT

La quête de l'équilibre et de l'élégance



L'ambition d'élaborer
de grands vins exige autant
de travail que d'humilité.

Depuis plus de dix ans, la
famille Castel et l'équipe de
Montlabert s'attachent à
définir avec patience et
passion la personnalité et
le style de vins inspirés par
l'équilibre et l'élégance.

EXPRIMER LA SINGULARITÉ DU TERROIR

L'attention prodiguée au sol et au raisin se prolonge tout au long de la vinification et de l'assemblage pour offrir des vins qui soient l'expression la plus juste du terroir infléchi par l'expression du millésime. Le choix des process et des matériaux retenus pour l'outil de vinification visent tous à optimiser chaque étape de la vie du raisin et du vin: la maîtrise des températures dans une écoute précise des cépages et des parcelles, le choix de cinq tonneliers avec deux chauffes différentes et dix styles de barriques selon les profils de vins pour aboutir finalement à des assemblages extrêmement précis, l'accroissement de la durée des élevages portés à quatorze mois. Depuis 2011, Hubert de Bouard accompagne et conseille Château Montlabert dans la recherche d'une définition toujours plus précise et qualitative des vins.

Aujourd'hui, tous les signes d'un vignoble mieux maîtrisé permettant une vinification sur-mesure se lisent dans la dégustation des millésimes.



LA QUÊTE D'ÉLÉGANCE ET D'ÉQUILIBRE

Les vins de Montlabert jouent sur l'élégance plus que sur la puissance. Au fil de cette partition complexe et précise qu'est l'assemblage, les notes propres au cabernet franc et au merlot s'accordent avec grâce.

Le cabernet franc construit la structure tannique des vins et lui offre ses couleurs aromatiques avec les notes de graphite qui donnent au vin sa minéralité. Le merlot déploie une texture soyeuse, une élégance aromatique qui emprunte aux fruits rouges charnus et délicats.

Les millésimes les plus emblématiques, 2015, 2016, 2018 possèdent une structure affinée, une acidité naturelle maîtrisée, un beau tapis de milieu de bouche, une élégance aromatique et tannique. Sur ces vins, le merlot révèle souvent une tendresse presque pomerolaise puisant dans la profondeur des veines d'argiles bleues. Les notes de cerise noire et de violette impriment alors un toucher velours qui porte la marque et la promesse des grands vins.

LE GOÛT DU PLAISIR

Au-delà du travail apporté à la qualité et au respect de la matière première, au-delà de la complexité des décisions menant à l'assemblage final, c'est dans l'instant de la dégustation que se déploie la vérité de l'œuvre accomplie. Le plaisir s'impose alors.

Montlabert est soucieux de proposer des vins qui délivrent un vrai bonheur de dégustation dès les premières années. L'équilibre du fruit et du bois, l'élégance aromatique des cépages sont garants de ce plaisir tout en finesse et en éclat. Pour les plus grands millésimes et pour qui veut les attendre, Montlabert sait aussi tenir la promesse du temps et des grandes harmonies.



C'est dans l'instant
de la dégustation
que se déploie la vérité
de l'œuvre accomplie.
Le plaisir s'impose alors.



LA CULTURE DE
L'EXPÉRIENCE
ET DE
L'HOSPITALITÉ

Par son ancrage familial et viticole depuis 1850,
Montlabert est naturellement vouée à l'art de recevoir.



C'est pourquoi
la famille Castel a décidé de
renouer avec cette tradition,
non seulement pour ouvrir
les portes de sa propriété à
des hôtes professionnels ou
privés mais surtout pour
partager avec eux une
expérience singulière,
généreuse et conviviale.

PARTAGER L'ART DE VIVRE À MONTLABERT

La majestueuse allée de chênes verts saluant les vignes de part et d'autre, la lumière dorée sur les murs de la Chartreuse, l'éclat mauve de la glycine au-dessus des hautes fenêtres largement ouvertes, le parfum des roses et l'éclat du magnolia, la lumière qui vagabonde sur les livres de la bibliothèque, s'attarde sur la cambure d'un fauteuil et souligne fugacement une partie interrompue de billard, une soirée qui s'attarde dans la verrière illuminée de l'orangerie..... autant d'images et d'émotions qui déclinent l'art de vivre propre à Saint-Emilion et à Montlabert.

Depuis plusieurs années, la famille reçoit ses partenaires professionnels privilégiés du monde entier. Elle accueillera désormais également un public de séminaires soucieux de se réunir dans un lieu propice à la réflexion, à l'échange et à la convivialité. L'Orangerie traditionnelle prolongée par une verrière a été aménagée pour répondre à ces attentes.

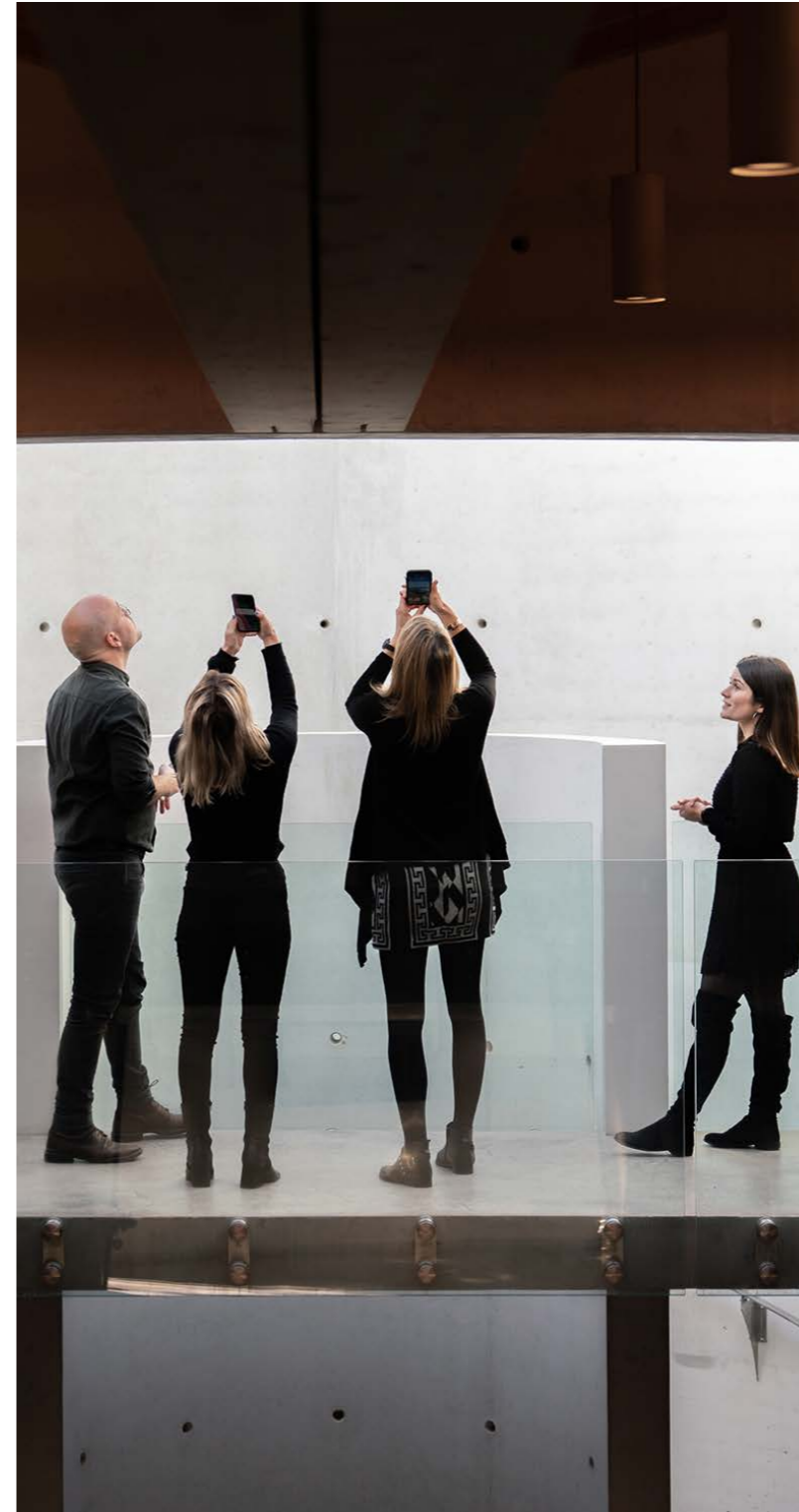
Depuis 2021, Montlabert accueille sur réservation les visiteurs privés soucieux de découvrir la personnalité d'un vin à travers la propriété qui lui donne son âme et son identité.

A chaque fois, des gestes,
des décisions, des ajustements,
des dégustations,
une part de visible et d'invisible,
des intuitions guidées
par l'expérience.
Deux transformations,
deux transcendances
de la matière à l'esprit,
de la nature au temps.

DE L'ART DE RECEVOIR À L'ART DE DÉGUSTER

La famille Castel a souhaité plus que tout partager avec chaque visiteur son attachement, son engagement et sa passion pour cette propriété et ce terroir. C'est pourquoi elle en a ouvert tous les espaces, à travers une visite qui permet de comprendre autant que de ressentir l'esprit et la vocation du lieu. Le vin est au cœur de l'expérience. La visite du chai de vinification suit le parcours du raisin jusqu'à la dégustation. Il permet de comprendre le dialogue permanent et éclairé entre la main de l'homme et la technologie imposé par la complexité de l'assemblage et la diversité des millésimes. Deux temps forts jalonnent ce périple, mis en scène et en lumière par Eric Le Collen: le passage de la vigne à la cuve puis celui de la cuve à la barrique. A chaque fois, des gestes, des décisions, des ajustements, des dégustations, une part de visible et d'invisible, des intuitions guidées par l'expérience.

Deux transformations, deux transcendances de la matière à l'esprit, de la nature au temps. Reprenant en son plafond les voûtes en ogive de l'église de Saint-Emilion, le travail de sculpture de la lumière réalisé dans le chai par l'architecte rend compte de la dimension sacrée et sensible du vin. Le moment de la dégustation marque le retour à la lumière naturelle et le point d'orgue de la visite. C'est ici que s'incarnent et se révèlent la typicité du terroir et l'intention œnologique poursuivie tout au long de la vinification. Il s'agit d'un moment d'éducation et d'émotion auquel la famille Castel a souhaité rendre sa dimension rituelle autant que conviviale.





LA CONSÉCRATION DU *CLASSEMENT* DE *SAINT-EMILION*

En septembre 2022, le nouveau classement des
Crus de Saint-Emilion a été dévoilé.



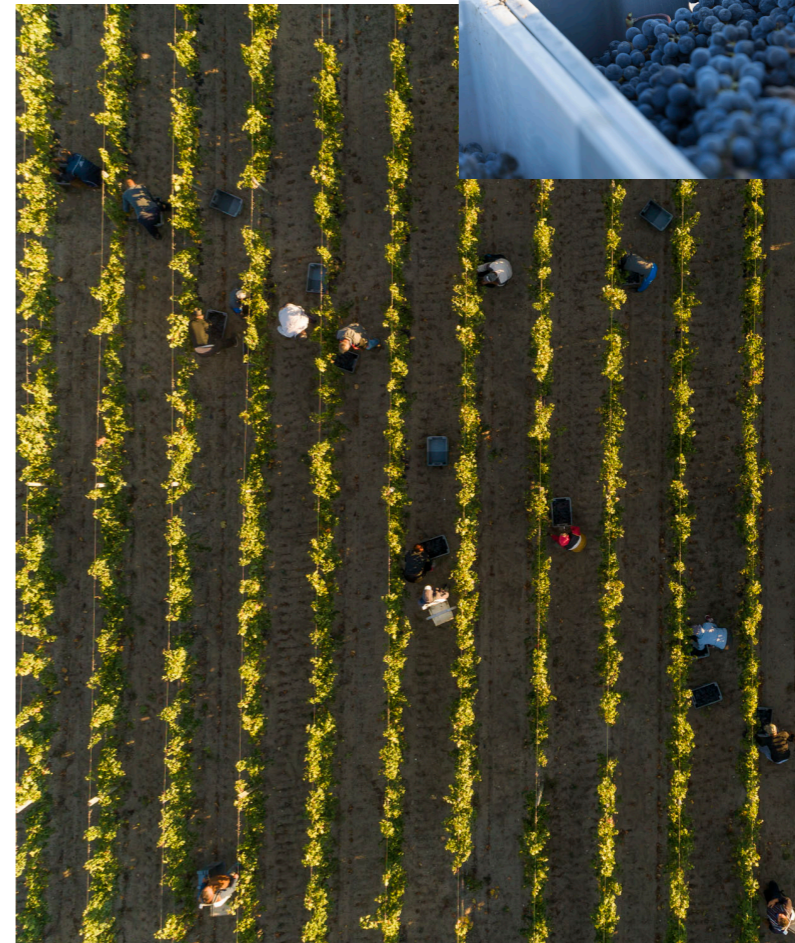
En septembre 2022, le classement des Crus de Saint-Emilion a été dévoilé. Château Montlabert est promu au rang de Grand Cru Classé.

Il rejoint les 85 châteaux de ce prestigieux classement, dont les membres sont considérés comme l'élite de l'appellation et bénéficient d'un rayonnement international.

Ce classement récompense les efforts déployés depuis des années pour révéler au mieux la singularité du terroir du Château Montlabert dans le respect des éco-systèmes.

Le millésime 2022 sera le premier à porter la mention de « Grand Cru Classé ».





VENDANGES 2022



Le Château Montlabert est l'un des fleurons des propriétés de la famille Castel.
Les propriétés familiales sont l'expression du savoir-faire, de la passion des terroirs et de l'engagement responsable de la famille Castel.

Spécialiste du vignoble bordelais depuis ses origines, la famille Castel a développé son savoir-faire en matière de Grands Vins au travers des métiers de vigneron et négociant, regroupés sous l'entité Castel Châteaux & Grands Crus.

CASTEL CHÂTEAUX & GRANDS CRUS

Brice Chamboissier
Directeur du Développement des ventes
Castel Châteaux & Grands Crus

brice.chamboissier@chateaux-castel.com
21-24 rue Georges Guynemer
33290 Blanquefort - France
chateaux-castel.com
chateau-montlabert.com

CONTACT PRESSE

Cendrine Caillier
Responsable Marketing & Communication
Castel Châteaux & Grands Crus

cendrine.caillier@chateaux-castel.com
+33 (0)6 66 03 48 02

Rédaction : Medicis 2307 - Conception - Studio Dada.

