Cité du Vin
BORDEAUX

Offre culturelle

pour vos privatisations

Ateliers de dégustation & visites

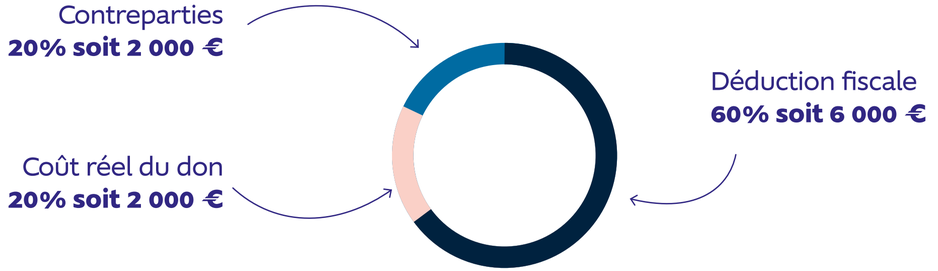
LE SAVIEZ-VOUS ?

La Cité du Vin est gérée par **La Fondation pour la culture et les civilisations du vin**, **reconnue d'utilité publique**. Elle a pour mission de valoriser, partager et transmettre le patrimoine culturel, universel et vivant que représente le vin au plus grand nombre.

En faisant **un don** à la Fondation, vous contribuez à soutenir la programmation culturelle de la Cité du Vin et vous pouvez **bénéficier d'une ou plusieurs privatisations grâce aux contreparties** de votre don, en plus de sa déduction fiscale*.

Le don peut s'effectuer de différentes manières :
--> en **argent** (financier)
--> en **nature** (don de produits)
--> en **compétences** (mise à disposition de salariés)

Par exemple **pour un don de 10 000 €, vous bénéficiez de 2 000 € de contreparties** que vous pouvez utiliser pour privatiser des visites guidées ou des ateliers de dégustation** :



* Tout don est déductible de l'impôt sur les sociétés à hauteur de 60% dans la limite de 5 pour mille du chiffre d'affaires, ou de 20 000 € pour les sociétés au chiffre d'affaires inférieur à 2 millions d'euros. (Art. 238 bis du C.G.I.), voir Loi n° 2021-1109 du 24 août 2021.
** Frais de personnel non inclus.



L'EXPOSITION PERMANENTE

UNE EXPOSITION IMMERSIVE & INTERACTIVE

Compagnon de visite

LANGUES DISPONIBLES

SOUS-TITRAGE
AUDIO DESCRIPTION
LANGAGE FACILE

ESTIMATION DE LA DURÉE DE VISITE

1h à 3h

Au cœur des cultures du vin

Embarquez pour une aventure immersive et sensorielle à la découverte des cultures et des civilisations du vin au sein de l'Exposition permanente. À travers 3 000 m² de parcours libre, 18 espaces thématiques interactifs vous invitent au voyage sous des angles différents : l'histoire, les cycles de la vigne, la dégustation, les terroirs du monde... La visite s'effectue **en autonomie**, grâce au compagnon de visite, outil numérique qui vous permet d'avoir accès à tous les contenus. Puis terminez votre visite au Belvédère, au sommet de la Cité du Vin. Vous pourrez admirer Bordeaux, sa ville et ses alentours à 360°, tout en dégustant un verre de vin parmi une sélection de vins de Bordeaux, de France ou du monde.

TARIFS

Visite de l'Exposition permanente + verre(s) de vin au Belvédère
en heures ouvrées

Billet par personne

Plein tarif 1 verre ..... 23 €

Plein tarif 2 verres ..... 27 €

Tarif groupe basse saison (du 01/01 au 31/03 + du 1/11 au 31/12)
→ à partir de 20 personnes ..... 19 €

Tarif groupe haute saison (du 01/04 au 31/10)
→ à partir de 20 personnes ..... 20€

Tous les 20 billets achetés → **1 billet offert**

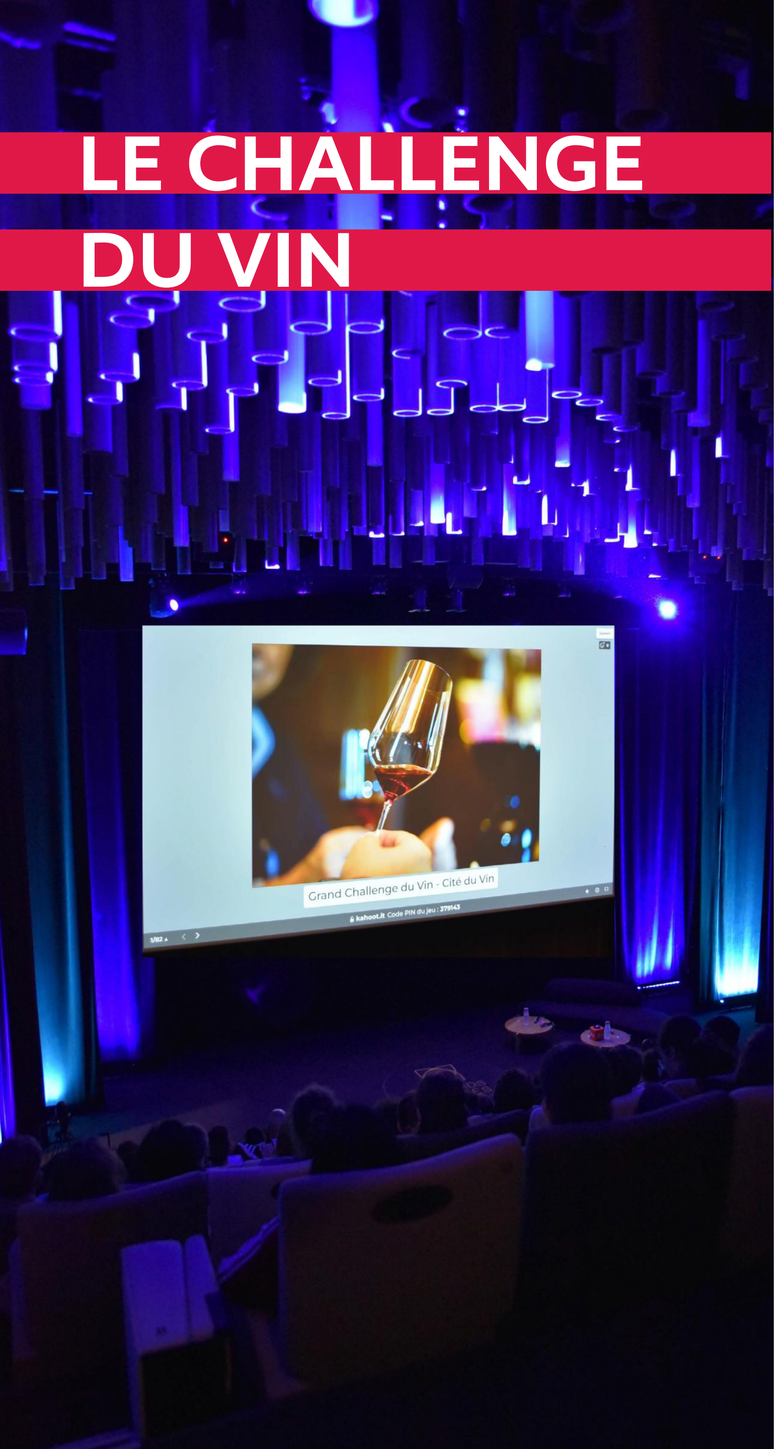
Billet Open : Valable pendant un an 1 verre ..... 28 € / 2 verres ..... 32 €

Professionnels du tourisme : nous contacter

Privatisation exclusive de l'Exposition permanente
pour 2h, en dehors des heures d'ouverture

de 0 à 150 personnes (billets inclus) ..... 5 000 € TTC

plus de 150 personnes (billets inclus) ..... 7 500 € TTC



LE CHALLENGE DU VIN - **A vos écrans !**

*Animation ludique, participative et interactive dans l'Auditorium ou les Salons La Fayette**

Plongez dans le monde captivant du vin et du patrimoine culturel local à travers des quiz interactifs sur votre smartphone.

Testez vos connaissances, défiez vos collègues, vos collaborateurs, vos amis et découvrez les secrets du vin de manière ludique. Des questions variées et des réponses instantanées vous promettent une expérience divertissante et instructive.

Les questions sont personnalisables en fonction de votre évènement.

LANGUES

LIEU

Auditorium & Salons La Fayette

NOMBRE DE PERSONNES MAXIMUM

250 personnes

DURÉE

1h

→ Les thèmes :

- Vignobles bordelais
- Viticulture
- Vinification
- Dégustation
- Chiffres clés
- Cité du Vin
- Votre entreprise
- Thématique personnalisable

TARIFS

De 2 à 100 personnes	1 600 € HT**
De 101 à 200 personnes	2 100 € HT**
De 201 à 250 personnes	2 600 € HT**

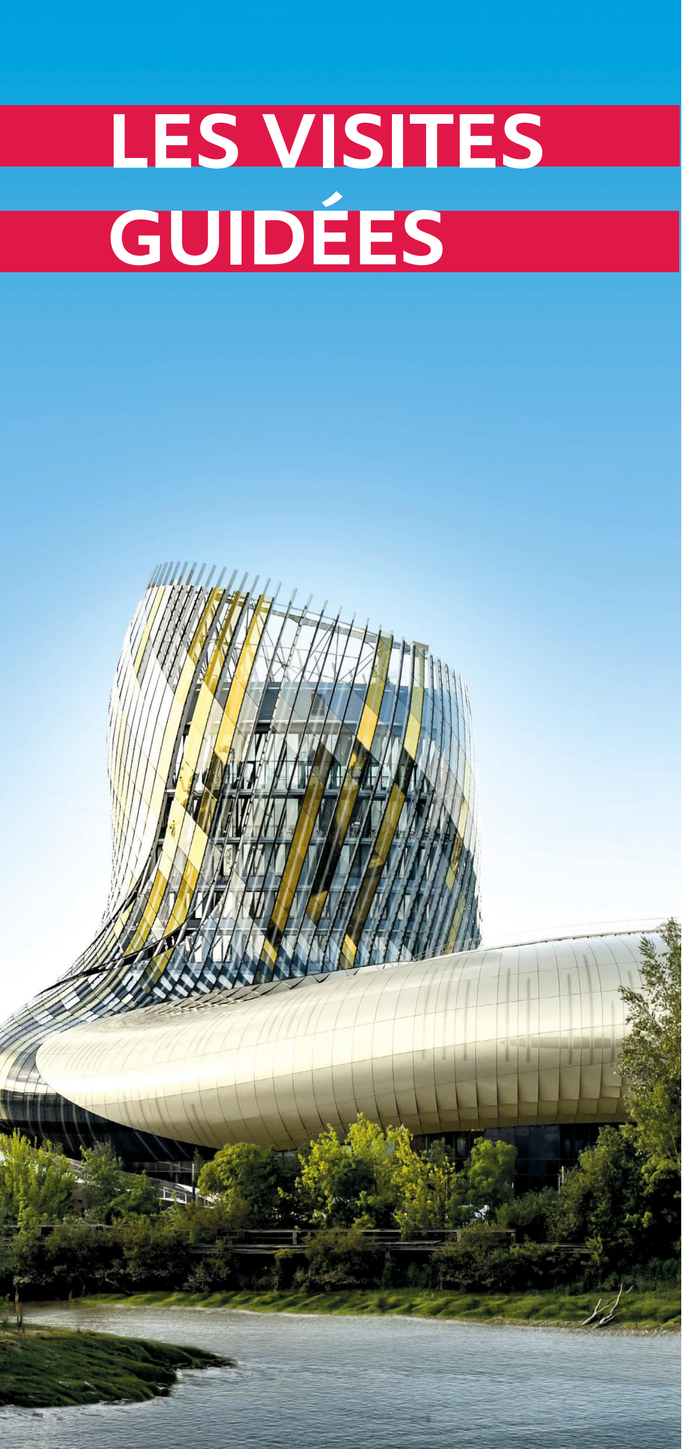
* le prix n'inclut pas le coût de location de l'Auditorium ou des Salons et les frais de personnel liés à la privatisation de cet espace

** TVA applicable à 20%

En partenariat avec les Ateliers de Bacchus

Les Ateliers de Bacchus
Créateurs d'événements autour du vin

LES VISITES GUIDÉES



Visite guidée
«L'ESSENTIEL» de la Cité du Vin incluant
1 VERRE DE VIN

La Cité du Vin à Bordeaux est un **lieu unique, qui célèbre le vin d'un point de vue culturel.** En suivant cette visite, animée par un guide professionnel, vous la découvrirez sous tous ses angles.

Le guide vous racontera l'histoire de ce lieu, sa construction, sa vocation et vous dévoilera son âme :
- Un lieu à voir, avec une **architecture** tout en rondeur si emblématique
- Un lieu à visiter avec une **Exposition immersive et interactive**, ce qui ne manquera pas de vous donner envie de revenir pour une visite dédiée !
- Un **lieu à vivre** avec des espaces dédiés aux ateliers de dégustation et à la programmation culturelle

En fin de visite, notre guide vous mènera à 35 mètres de hauteur, jusqu'au **Belvédère**. Vous y découvrirez la cité girondine à 360°, tout en **dégustant un verre de vin** au choix parmi une sélection de vins de Bordeaux, de France et du monde.

→ Visite animée par un guide professionnel

→ Découverte de l'Exposition permanente

→ Un verre de vin au Belvédère

La visite devra commencer au plus tard 1h30 avant l'heure de fermeture de la Cité du Vin.

LANGUES

Autres langues possibles sur demande

NOMBRE DE PERSONNES MAXIMUM PAR GROUPE

20 personnes

DURÉE DE LA VISITE (ajustable selon votre temps)

1h30

TARIFS

Visite guidée durant les horaires d'ouverture

Visite pour un groupe de 2 à 12 personnes ..... 450 €
Visite pour un groupe de 13 à 20 personnes ..... 620 €



LES VISITES GUIDÉES

Visite guidée
ZOOM SUR L'ARCHITECTURE

La Cité du Vin, conçue par les architectes Anouk Legendre et Nicolas Desmazières, de l'**agence XTU** ne laisse pas indifférent. Si vous avez envie d'en savoir plus, laissez-vous guider.

Un guide vous mènera à travers **tous les espaces** pour tout vous raconter sur ce **bâtiment exceptionnel** : son histoire, son concept architectural, sa symbolique, son intégration dans l'urbanisme, ses matériaux, sa construction, ses particularités techniques et les équipes qui ont pendant des mois, œuvré pour en faire cet écrin qui célèbre le vin.

Ce bâtiment n'aura plus de secret pour vous !

LANGUES

NOMBRE DE PERSONNES MAXIMUM PAR GROUPE

20 personnes

DURÉE DE LA VISITE (ajustable selon votre temps)

1h00

→ Visite animée par un guide professionnel

→ Visite des espaces disponibles

→ Sans dégustation

TARIFS

Visite guidée durant les heures d'ouverture ····· 400 €

Visite guidée en dehors des heures d'ouverture ····· 500 €

LES ATELIERS DE DÉGUSTATION





LANGUES

LIEU

Salle de dégustation 1

NOMBRE DE PERSONNES MAXIMUM

48 personnes

DURÉE

1h00

ATELIER IMMERSIF **Bordeaux 360°**

Plongez à 360° pour un tour d'horizon décomplexé des vins de Bordeaux !

Installez-vous confortablement dans **notre salle immersive** située au 1er étage de la Cité du Vin et vivez **une expérience unique de dégustation** orchestrée par un animateur sommelier.

Au pied d'une cabane à huître du bassin d'Arcachon, ou au sommet d'un roof top bordelais, en passant par les paysages diversifiés du Médoc et ceux plus vallonnés du Libournais (Saint-Emilion), vous êtes invités à **déguster 4 grands styles de vins de Bordeaux entre 4 interludes multisensoriels** issus d'un film diffusé en **360°** pour étancher votre soif de découverte.

→ Animé par un professionnel du vin

→ Dégustation de 4 verres de vins de Bordeaux accompagnés de biscuits salés et d'une douceur chocolatée (sarment du médoc de Mademoiselle de Margaux).

TARIFS

Privatisation de l'atelier

durant les horaires d'ouverture

De 1 à 29 personnes	990 €
De 30 à 48 personnes	1 310 €

En dehors des heures d'ouverture

De 1 à 29 personnes	1 190 €
De 30 à 48 personnes	1 510 €

Transformez votre atelier en déjeuner grâce à l'option mets & vins !

→ 11 bouchées (8 salées - 3 sucrées) en accord avec les 4 vins dégustés

+ 52 € par personne*

* à partir de 20 personnes - maximuum 35 personnes - confirmation à J-15



LES ATELIERS DE DÉGUSTATION

ATELIER **Initiation à la dégustation**

Comment déguster un vin ? Comment l'apprécier et en parler ? L'art de la dégustation n'est pas toujours aisé. Grâce à cet atelier, vous vivrez **une expérience ludique et conviviale** pour apprendre à **décrypter les codes de la dégustation**. Entre bouteille masquée et verres noirs, c'est l'occasion de faire tomber vos appréhensions face au vin et d'éveiller vos sens, vos souvenirs olfactifs sans être influencés par l'apparence ou l'étiquette !

Le sommelier vous accompagnera sur les fondamentaux à travers les nombreux indices révélés à la dégustation : couleur, intensité, profil aromatique, équilibre. Du blanc au rouge, en passant par les rosés, le sommelier vous fera découvrir les principaux types et styles de vins issus des terroirs de nos partenaires viticoles.

La dégustation n'aura plus de secret pour vous et vous pourrez vous lancer en confiance.

LANGUES

DURÉE

1h00

→ Animé par un professionnel du vin

Option 1 : → 3 verres de vins du monde accompagnés de biscuits salés

Option 2 : → 3 verres de vins de Bordeaux accompagnés de biscuits salés (Spécial Bordeaux)

2 ESPACES POUR VOS PRIVATISATIONS	**Salle de dégustation 2**	**Salle de dégustation 3**
NOMBRE DE PERSONNES MAXIMUM	44	15
TARIFS		
Durant les heures d'ouverture	840 €	355 €
En dehors des heures d'ouverture	990 €	455 €



LES ATELIERS DE DÉGUSTATION

ATELIER **Vins de Bordeaux**

Cet atelier vous permettra de **découvrir toutes les particularités des vins de Bordeaux** ! Derrière la notoriété de ce vignoble connu dans le monde entier, il y a une diversité de styles et de terroirs, une palette de cépages et un savoir-faire de vignerons transmis de génération en génération.

En partenariat avec l'École du vin de Bordeaux, cet atelier sera animé par un professionnel du vin qui vous expliquera les **grandes caractéristiques de ce vignoble emblématique** à travers une dégustation de trois vins représentatifs du terroir bordelais.

→ Animé par un professionnel du vin

→ 3 verres de vin de Bordeaux accompagnés de biscuits salés

LANGUES

DURÉE

1h00

2 ESPACES POUR VOS PRIVATISATIONS	**Salle de dégustation 2**	**Salle de dégustation 3**
NOMBRE DE PERSONNES MAXIMUM	44	15
TARIFS		
Durant les heures d'ouverture	840 €	355 €
En dehors des heures d'ouverture	990 €	455 €



LES ATELIERS DE DÉGUSTATION

Vins et chocolats DU MONDE

Hasnaâ
CHOCOLATS GRANDS CRUS

Avis à tous les épicuriens friands de vins et de cacao ! Nous vous proposons cet **atelier gourmand** guidé par un sommelier. Arômes, intensité, profondeur, terroirs lointains… le vin et le chocolat sont deux produits qui partagent de nombreux points communs. Au fil de trois accords chocolats et vins du monde issus de nos partenaires viticoles, vous pourrez **découvrir les origines de ces produits d'exception et explorer leurs secrets de fabrication.**

LANGUES

DURÉE

1h00

→ 3 verres de vin du monde et 3 chocolats grand cru Hasnaâ de Bordeaux

2 ESPACES POUR VOS PRIVATISATIONS	Salle de dégustation 2	Salle de dégustation 3
NOMBRE DE PERSONNES MAXIMUM	44	15
TARIFS		
Durant les heures d'ouverture	990 €	430 €
En dehors des heures d'ouverture	1 140 €	530 €



LES ATELIERS DE DÉGUSTATION

ATELIER Vins et fromage

Comme le vin, le fromage est influencé par un terroir, une flore ou encore la géologie qui le voient naître. Fromages de chèvre, de vache ou de brebis... Un professionnel du vin vous explique les **multiples possibilités d'accords** avec le vin pour les sublimer. A travers **trois alliances étonnantes proposées, testez l'harmonie - voire le mariage parfait - entre ces deux produits iconiques.** De quoi en faire tout un fromage !

→ Dégustation de 3 vins du monde accompagnés de 3 fromages

LANGUES

DURÉE

1h00

2 ESPACES POUR VOS PRIVATISATIONS	Salle de dégustation 2	Salle de dégustation 3
NOMBRE DE PERSONNES MAXIMUM	44	15
TARIFS		
Durant les heures d'ouverture	1 190 €	520 €
En dehors des heures d'ouverture	1 340 €	620 €



LES ATELIERS DE DÉGUSTATION

ATELIER **Grands Crus de Bordeaux**

Percez les secrets des Grands Crus de Bordeaux !

Représentant seulement 5% de la superficie du vignoble bordelais, les crus classés bénéficient d'une renommée mondiale. Découvrez ici **les nuances de style de plusieurs appellations prestigieuses de Saint-Emilion à Pomerol, de Pessac Léognan à Saint-Julien ou de bien d'autres appellations mythiques*.** Pendant une heure, un sommelier partagera avec vous ses connaissances sur ces terroirs et les différents classements qui font la renommée des vins de Bordeaux.

**Les appellations sont susceptibles de changer en fonction des ateliers, chacun des 3 vins représentera une appellation distincte.*

→ Dégustation de 3 Grands Crus accompagnés de biscuits salés

LANGUES

DURÉE

1h00

2 ESPACES POUR VOS PRIVATISATIONS	Salle de dégustation 2	Salle de dégustation 3
NOMBRE DE PERSONNES MAXIMUM	44	15
TARIFS		
Durant les heures d'ouverture	2 290 €	1 055 €
En dehors des heures d'ouverture	2 440€	1 155 €

En partenariat avec l'Union des Grands Crus de Bordeaux

LES ATELIERS DE DÉGUSTATION



ATELIER **Éveil des sens et dégustation**

Offrez-vous une parenthèse de bien-être et de convivialité !

(Re)découvrez l'art de la dégustation sous un angle nouveau, ludique et décomplexé. Cet atelier unique mêle la sophrologie et l'univers du vin pour une expérience immersive et sensorielle.

Au programme :

- Des exercices doux de relaxation et de respiration pour vous recentrer et réveiller vos sens
- Une exploration de vos perceptions pour enrichir votre «bibliothèque de sensations» personnelle
- Une dégustation à l'aveugle de 2 vins du monde où vous apprendrez à écouter vos émotions pour dresser la personnalité et le portrait chinois d'un vin

Un véritable moment de partage et d'harmonie pour renforcer les liens et savourer l'instant présent !

LANGUES

DURÉE

1h15

→ Dégustation de 2 vins du monde

ESPACE POUR VOTRE PRIVATISATION	**Salle de dégustation 2**
NOMBRE DE PERSONNES MAXIMUM	30
TARIFS	
Durant les heures d'ouverture	990 €
En dehors des heures d'ouverture	1 140 €

LES ATELIERS DE DÉGUSTATION



DÉFIS VinO'Vers

Avec cet atelier, venez partager un **moment de convivialité et d'échanges** dont vous vous souviendrez longtemps ! Profitez d'une **expérience sensorielle et ludique** pour dépasser vos a priori et sortir de votre zone de confort... Venez vivre ce **challenge unique pour créer du lien, renforcer la cohésion d'équipe et apprendre à vivre ensemble !**

Concept de Team Building original : jouer et déguster sur le thème **du vin et des insectes** comestibles autour de **3 temps forts** pour découvrir des accords aromatiques inédits.

**Allergènes identiques à ceux des crustacés et mollusques*

LANGUE

→ Dégustation de 2 vins et de 6 insectes comestibles

DURÉE

1h30

2 ESPACES POUR VOS PRIVATISATIONS	Salle de dégustation 2	Salle de dégustation 3
NOMBRE DE PERSONNES MAXIMUM	44	15
TARIFS		
Durant les heures d'ouverture	1 690 €	990 €
En dehors des heures d'ouverture	1 840 €	1 090 €



LES ATELIERS DE DÉGUSTATION

ATELIER **Bordeaux en Cocktail**

Jouez au mixologue et laissez libre cours à votre créativité, en utilisant des vins de Bordeaux comme base pour **créer vos propres cocktails !** Cet atelier vous apprendra à déceler les principales saveurs (sucré, salé, acide, amer et même umami) et à choisir les meilleurs ingrédients pour mélanger votre boisson. Accompagné d'un professionnel du vin, explorez et testez la notion d'équilibre, indispensable lors de la dégustation d'un vin comme de la création d'un cocktail.

Vos soirées n'auront plus jamais la même saveur...

LANGUE

DURÉE

1h00

→ Dégustation de 2 vins et d'un cocktail à réaliser par soi-même accompagnés de biscuits salés

ESPACE POUR VOTRE PRIVATISATION	**Salle de dégustation 2**
NOMBRE DE PERSONNES MAXIMUM	44
TARIFS	
Durant les heures d'ouverture	990 €
En dehors des heures d'ouverture	1 140 €

En partenariat avec le Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux et Achibald (tonic artisanal, bio et français)

LES ATELIERS DE DÉGUSTATION



ATELIER **Nouvelle Vague des vins rouges**

Vous pensez connaître les vins rouges de Bordeaux ?

Alors que cette région est souvent associée à une image traditionnelle de grands vins de garde, les tendances changent et les vignerons bordelais diversifient leur offre. Ils créent de nouveaux styles, modernisent leurs techniques tout en profitant de leur immense expérience pour créer quelque chose de nouveau et d'innovant.

Plus fruités et gourmands, ces vins modernes viennent compléter les vins rouges de Bordeaux dits plus classiques et vous offrent un tout nouveau monde de saveurs pour enrichir votre expérience !

→ Dégustation de 3 vins rouges accompagnés de biscuits salés

LANGUE

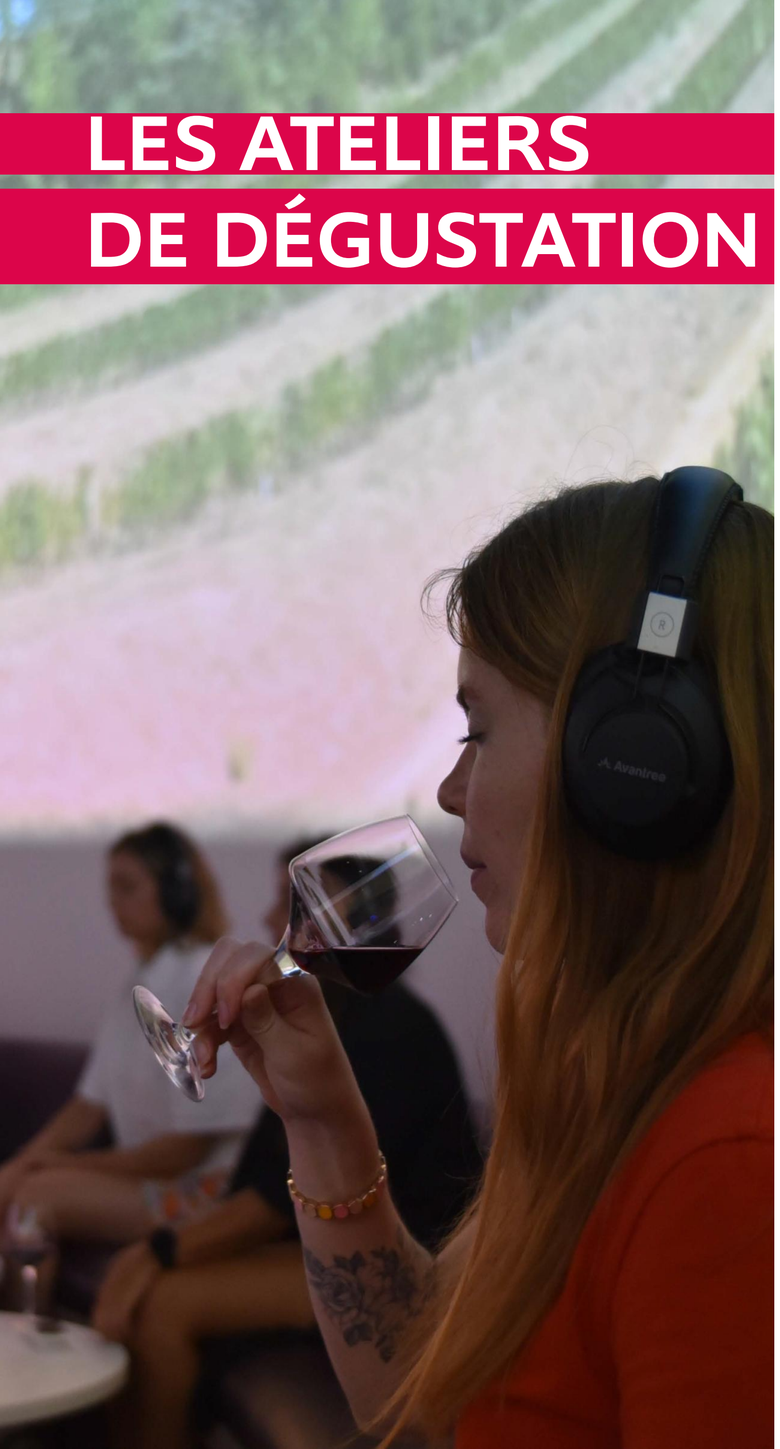
DURÉE

1h00

2 ESPACES POUR VOS PRIVATISATIONS	Salle de dégustation 2	Salle de dégustation 3
NOMBRE DE PERSONNES MAXIMUM	44	15
TARIFS		
Durant les heures d'ouverture	770 €	355 €
En dehors des heures d'ouverture	920 €	455 €

En partenariat avec le Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux

LES ATELIERS DE DÉGUSTATION



ATELIER **Vins, Hypnose & chocolat**

Une expérience sensorielle inédite !

Plongez dans un voyage unique où le vin se découvre autrement…
Guidé par la voix d'un hypnothérapeute, cet atelier d'une heure vous invite à redécouvrir un grand cru classé à travers deux explorations sensorielles :

Une première dégustation en état modifié de conscience et hypnotique, pour révéler toute la complexité aromatique du vin.

Un second voyage, plus gourmand cette fois-ci, mêlant ce même grand cru à l'intensité du chocolat, pour une expérience émotionnelle et gustative hors du temps.

Entre émotions intenses, perceptions amplifiées et immersion dans le terroir, laissez-vous surprendre par cette approche novatrice qui bouleverse les repères habituels…

Une dégustation pour ressentir, vibrer, et savourer autrement.

→ Dégustation de 2 Grands Crus de Bordeaux et d'un chocolat noir Grand Cru

LANGUE

DURÉE

1h00

ESPACE POUR VOTRE PRIVATISATION	**Salle de dégustation 1**
NOMBRE DE PERSONNES MAXIMUM	25
TARIFS	
Durant les heures d'ouverture	1 640 €
En dehors des heures d'ouverture	1 740 €

En partenariat avec Dita-Karine Madrid - Hypnothérapeute

PRÉPAREZ LA VISITE DE VOS CLIENTS

Profitez de nos billets combinés à des tarifs avantageux

Pour une heure, une demi-journée ou une journée, la Cité du Vin offre de nombreuses possibilités d'activités selon les envies et les disponibilités.
Exposition permanente, Via Sensoria - Parcours sensoriel de dégustation, atelier ou visite guidée, créez un programme sur-mesure pour vos clients.

1 heure

Exposition permanente*
+ dégustation Belvédère

OU

Atelier de dégustation

OU

Visite guidée

1/2 journée

Exposition permanente*
+ dégustation Belvédère

+

Atelier de dégustation

OU

Visite guidée

1 journée

Exposition permanente*
+ dégustation Belvédère

+

Visite guidée

+

Atelier de dégustation

+

Restaurants / Cave à vins

+

Shopping à la Boutique

* Possibilité de sortir de l'Exposition permanente et d'y revenir plus tard dans la journée.

TOURISME & HANDICAP

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PAR AFNOR CERTIFICATION
NF ENVIRONNEMENT

SITES DE VISITE - NF 526

www.ecolabels.fr

Divertissement Durable

L'émotion responsable

EXPÉRIMENTÉ

ACCUEIL VÉLO

UNE OFFRE ENGAGÉE

La Fondation pour la Culture et les Civilisations du Vin qui gère et développe la Cité du Vin, s'est donné pour mission de proposer à ses visiteurs (grand public et professionnels) des activités durables et responsables, respectueuses de l'environnement.

Pour cela, elle a élaboré une politique de RSE (responsabilité sociétale des entreprises) qui repose sur 3 piliers intrinsèquement liés : le développement durable, le bien-être des collaborateurs et la très grande satisfaction des visiteurs et clients.

Cette politique RSE, distinguée par plusieurs labels et certifications (NF Environnement - Sites de Visite ; Divertissement Durable ; Tourisme & Handicap, Accueil vélo) se traduit par une démarche d'amélioration continue : réduction de son empreinte écologique, optimisation de ses ressources en énergie, plan de gestion des déchets une politique d'achat respectueuse, l'accessibilité pour tous....

Les engagements RSE de la Fondation pour la Culture et les Civilisations du Vin guident ainsi la conception et le développement de notre offre culturelle ou des événements d'entreprises.

Votre contact :

privatisations@fondationccv.org
05.56.16.20.20

FONDATION
pour la culture et les civilisations du vin

TOURISME & HANDICAP
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Diivertissement Durable
EXPÉRIMENTÉ

NF ENVIRONNEMENT
SITES DE VISITE - NF 526
www.ecolabels.fr

ACCUEIL VÉLO

Version mars 2026
Crédits : © Photos ANAKA / XTU Architects / Casson Mann / La Cité du Vin / Inprotur
© Création graphique : Sabir / Crédits photos : Asa Rodger, Spencer DeMera