



VITIVINITOUR

Lucien GABILLAUD

Réceptif Bordeaux-Aquitaine – IM 033100012

21, rue Adrien Baysse - 33000 Bordeaux

Tél/Fax : +33 (0)5 56 92 32 31

contact@lesacabailles.fr - www.lesacabailles.fr

BORDEAUX & COGNAC

Séjour « œno-gastronomique »

Un climat et des sols propices à la culture de la vigne font de la Gironde une destination privilégiée pour les amateurs de vin. Le choix est vaste : grands crus de renommée internationale ou vins typés, frais et fruités, rouges, rosés, blancs...

Au pays du Cognac, les rangs de vignes modèlent le paysage, épousent la courbe des vallons et s'imposent jusqu'au pied des fermes. Les chais où vieillissent les cognacs annoncent la couleur : le noir. Empreinte de l'évaporation d'alcool, il enveloppe murs et tuiles et prouve que les anges ont pris leur part !

Nous vous invitons à découvrir les vignobles et vins de Bordeaux, à déguster des fines champagnes du Cognac, à visiter des régions riches d'un patrimoine historique, naturel et gastronomique exceptionnel.

Bienvenue au pays du « *bien et du bon vivre* ».



Les grandes étapes de votre séjour : 5 jours – 4 nuits.

Jour 1 : Bienvenue à Bordeaux.

Accueil à votre hôtel au centre-ville de Bordeaux. Dîner gourmet dans le « Vieux Bordeaux ».

Jour 2 : Les Grands Crus Classés du Médoc.

Circuit découverte des vins et Châteaux du Médoc, ponctué de 2 visites-dégustations dans un Grand Cru Classé 1855 et un Cru Bourgeois. Dîner dans un des meilleurs restaurants de Bordeaux.

Jour 3 : Vin & Patrimoine à Saint-Emilion-Pomerol.

Découverte de la cité médiévale de Saint-Emilion.

Visite & dégustation d'un Grand Cru Classé de Saint-Emilion et d'un domaine viticole voisin de Pétrus.

Jour 4 : Au Pays du Cognac.

Visite d'une grande maison de cognac avec dégustation de vieilles eaux de vie, de l'Espace Découverte en Pays du Cognac et du Musée des Arts du Cognac. Dîner gastronomique dans un restaurant étoilé Michelin sur les bords de la Charente.

Jour 5 : Tonnellerie et Pineau des Charentes.

Visite d'une tonnellerie artisanale et rencontre avec un producteur de pineau le temps d'une dégustation. Fin des prestations.

++++

TARIF par personne : à partir de 755 €.

Ce prix comprend :

- Hébergement en hôtellerie 3* en chambre occupation double avec petits-déjeuners.
- 4 dîners, dont 2 dans des restaurants étoilés Michelin (1*).
- L'organisation et les droits d'entrée pour les visites viticoles et dégustations.
- Les visites guidées et droits d'entrée.
- Un carnet de voyage avec l'itinéraire et une documentation touristique et œnologique.

Ce prix ne comprend pas les déjeuners, le transport, les boissons, les dépenses à caractère personnel, et plus généralement toute dépense non incluse au programme.

Prix, à partir de, en période « haute saison » et sous réserve de disponibilité au moment de la confirmation du séjour.

Pour obtenir le programme détaillé ou réserver veuillez contacter VITIVINITOUR:

Tél: +33 (0)5 56 92 32 31 - E-mail: contact@lesacabailles.fr