

reDécouverte du vignoble bordelais

(6 JOURS, 6 NUITS • FORMULE GUIDEE TOUT COMPRIS • REFERENCE P0701)

Pascale et Éric, vos hôtes durant le séjour, vous accueilleront dès votre arrivée au Domaine de Quittignan Brillette⁽¹⁾, dans une demeure de Charme. Autour d'une collation ils vous exposeront les détails de votre séjour et vous remettront un programme sous forme de livret. Vous dînerez en famille ou entre amis en table d'Hôtes.

1^{ère} journée - Margaux, Moulis

- Petit déjeuner ;
- Visite du musée de la vigne et du vin au Château Maucaillou avec dégustation.
- Déjeuner dans un restaurant (gastronomie locale et régionale) ;
- Après-midi à Margaux : Visites et dégustations dans 2 Grands Crus Classés ;
- Cours de cuisine à la française : Elaboration de plats, connaissance du vocabulaire suivi d'un dîner-dégustation.

2^{ème} journée - Saint-Émilion

- Petit déjeuner ;
- Départ dans la matinée pour Saint-Émilion. Visite guidée des monuments souterrains de la cité médiévale classée au patrimoine mondial de l'UNESCO ;
- Déjeuner dans un restaurant typique des lieux ;
- Visite d'un Grand Cru et de sa cave située dans une ancienne carrière de calcaire ;
- Visite au cœur de la cité médiévale des profondes caves souterraines du Cloître des Cordeliers qui élabore des grands vins effervescents⁽²⁾ ;
- Retour au domaine pour d'un dîner en table d'hôtes.

3^{ème} journée - Médoc & Bassin d'Arcachon

- Petit déjeuner ;
- Départ pour découvrir la route des châteaux de Moulis à Saint-Estèphe, elle regroupe quelque uns des crus les plus prestigieux de vins rouges et de très nombreux châteaux aux architectures insolites (Latour, Mouton Rothschild, Lafite Rothschild ...etc.). Visite et dégustation dans un Grand Cru Classé de Pauillac ;
- Route vers le Cap Ferret où vous déjeunerez dans une cabane ostréicole⁽²⁾ ;
- Découverte à bord d'un bateau sur le bassin d'Arcachon les parcs à huîtres, l'île aux oiseaux, les cabanes tchanquées et la fameuse dune du Pyla vue de l'océan⁽²⁾ ;
- Visite du phare du Cap ferret⁽²⁾ ;
- Retour au domaine pour d'un dîner en table d'hôtes.



4^{ème} journée - *Bordeaux*

- Petit déjeuner ;
- Journée de visite à Bordeaux, ville de culture, qui vous attend pour vous faire découvrir son exceptionnel ensemble architectural du XVIII^{ème} siècle, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2007 ;
- Déjeuner dans un célèbre bistrot de la ville ;
- Shopping au centre de Bordeaux ;
- Initiation et dégustation chez un spécialiste des accords parfaits du vin et fromage ;
- Retour au domaine pour d'un dîner en table d'hôtes.

5^{ème} journée - *Pessac-Léognan*

- Petit déjeuner ;
- Visite de la Winery au cœur du Médoc, un lieu de dégustation unique au monde. Vous pourrez découvrir votre profil œnologique et votre livre de cave personnalisé ;
- Déjeuner dans une auberge champêtre des Sources de Caudalie, située dans le célèbre domaine du Château Smith Haut-Lafitte ;
- Visites et dégustations de 2 Grands Crus Classés en Pessac-Léognan ;
- Dîner de Gala dans un restaurant gastronomique ;
- Retour au domaine ;

6^{ème} journée - *Fin du séjour*

- Petit déjeuner. Départ avant 11 heures. Transfert vers Gare ou aéroport.

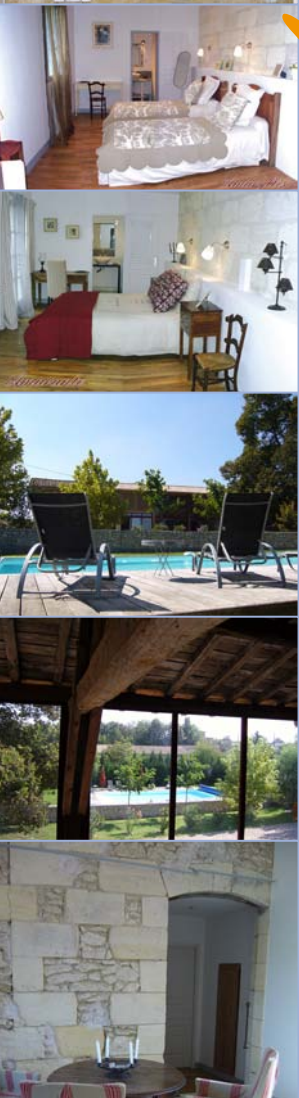
Vos nuits et dîners au **DOMAINE DE QUITTIGNAN BRILLETTE**

Le domaine est une ancienne exploitation viticole composée d'une maison de maître et de nombreuses dépendances. C'est un havre de paix au cœur des grands vignobles du Médoc (Margaux, Listrac, Pauillac, St Estèphe et Moulis), un lieu propice à la détente agrémenté d'une piscine.

Les Chambres et suites sont calmes et spacieuses, soigneusement décorées, avec salle de bain et WC privés. C'est un endroit authentique et convivial.



*Domaine
Quittignan Brillette*





PRESTATIONS, TARIF

Si vous êtes 6 personnes et + : **1790 euros**
Si vous êtes 4 personnes : **1990 euros**
Si vous êtes 2 personnes : **2950 euros**

sur la base de 2 personnes en chambre double en pension complète

FORMULE GUIDEÉE TOUT COMPRIS • REFERENCE **P0701**

INCLUS

Transferts Aller-retour gare ou aéroport de Bordeaux ou éventuellement d'un hôtel ;
Accompagnement, Guide professionnel et transport privé durant tout le séjour.
Hébergement 6 nuits en demeure de Charme **3 épis** (selon le classement des Gîtes et Chambres d'hôtes de France) avec les petits déjeuners.
5 déjeuners et 6 dîners, vins inclus.
Visites, dégustations, droits d'entrée.

NON INCLUS

Le transport de votre domicile ou lieu de travail jusqu'à Bordeaux.
Les suppléments de boissons et autres dépenses à caractère personnel.

FORMULE GUIDEÉE : Le nec plus ultra à partir de 6 personnes (nos séjours guidés sont - presque toujours - privés). Si vous voulez tout savoir sur les merveilleux sites et domaines que vous visiterez, alors n'hésitez plus : Un(e) guide diplômé(e) vous accompagne, rien que pour vous ! En plus, le team Phééric, avec tout son enthousiasme, saura vous faire profiter de leurs connaissances, des meilleurs sites et bonnes aâges du bordelais...

JOUR D'ARRIVÉE POSSIBLE Dates libres.

SUPPLEMENT CHAMBRE SINGLE 200 euros.

CONDITIONS ET ASSURANCES Consultez les conditions générales de vente de votre Agence de voyage ou Tour Opérateur.

(1) Selon disponibilité. En fonction du nombre de réservations pour la période retenue, vous pouvez être logé dans un logement de catégorie 3 épis (norme Gîtes de France ou équivalent).

(2) Programme susceptible d'être modifié si la réservation concerne moins de 6 personnes et/ou si les conditions climatiques ne permettent pas aux bénéficiaires de profiter des lieux ou des prestations dans de bonnes conditions. Dans ce cas, une activité de remplacement de très bonne facture sera programmée.

QUI SOMMES NOUS ?

Passionnés de vins, de gastronomie et épicuriens avant tout, Pascale, Stéphane et Eric, fondateurs, vous proposent un concept novateur de séjours vitivinicoles. Notre vocation n'est pas seulement de construire des séjours clé en main pour particuliers et groupes mais surtout, vous guider, vous accompagner, vous conduire et vous faire découvrir autrement le terroir bordelais. L'alchimie fonctionne bien, et vous n'aurez plus jamais la même vision du séjour organisé « made in France ».

Nos séjours sont proposés par des opérateurs et Agences de voyages :
Consultez la rubrique « Agences » sur www.pheeric.com

phééric
œnotourisme

Internet : www.pheeric.com

Email : contact@pheeric.com

Tel. 05 57 88 70 48 ou 06 07 53 03 82 - Fax. 0 821 917 202

Siret 501 258 388 00013