

Mets et vins associés

(2 JOURS, 2 NUITS • FORMULE ACCOMPAGNEE • 6 PERSONNES ET + • TOUT COMPRIS • REFERENCE P0801)

Pascale et Éric, vos hôtes durant le séjour, vous accueilleront dès votre arrivée à la gare ou l'aéroport de Bordeaux. Ils vous conduiront en fin d'après midi au Domaine de Quittignan Brillette⁽¹⁾, dans une demeure de Charme. Autour d'une collation ils vous exposeront les détails de votre séjour. Un programme sous forme de livret vous sera remis. Vous dînerez en famille ou entre amis en table d'Hôtes.

1^{ère} journée- *Margaux et Cours de cuisine*

- Petit déjeuner ;
- Départ pour découvrir la route des châteaux de Moulis à Margaux où vous ferez deux visites avec dégustations dans deux célèbres Châteaux « Grand Cru Classé » ;
- Déjeuner dans un restaurant local réputé par sa situation et la qualité de sa table ;
- Accueil et visite par le propriétaire d'un Château de Moulis ou Listrac. Il vous accompagnera à travers ses vignes et vous fera visiter son chai. Une dégustation s'en suivra ;
- Retour au domaine en milieu d'après midi pour un **cours de cuisine** suivi d'un dîner en table d'hôtes pour savourer les plats que vous aurez concoctés. [La Cave de Phéeric](#) vous offrira une dégustation de ses vins.

2^{ème} journée – *La route des Châteaux*

- 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... etc.). Visite et dégustation d'un grand cru classé ;
- Déjeuner dans un « village des saveurs et du vins » destination de charme en Médoc.
- 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**.
- Fin du Séjour.

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

⁽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).



PRESTATIONS, TARIF

Prix par personne TTC : **540 euros**
sur la base de 2 personnes en chambre double en pension complète
(Réservation pour un minimum de 6 personnes par séjour...)

FORMULE ACCOMPAGNEE • TOUT COMPRIS • REFERENCE P0801

INCLUS

Accompagnement et transport durant tout le séjour.
Hébergement 2 nuits en demeure de Charme **3 épis** (selon le classement des Gîtes et Chambres d'hôtes de France) avec les petits déjeuners.
2 déjeuners et 2 dîners, vins inclus.
Visites, dégustations, droits d'entrée.

NON INCLUS

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

SUPPLEMENT CHAMBRE SINGLE 80 euros.

OPTION Nuit supplémentaire le jour du retour : nous consulter.

ASSURANCE Consultez les conditions générales de vente.

** Existe aussi en formule liberté : référence P0802 au prix de 395 €

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

ph^ééric
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