

3 appellations bordelaises

(3 JOURS, 3 NUITS – FORMULE LIBERTE – PENSION COMPLETE – REF P0805)

Pascale et Éric, vos hôtes durant le séjour, vous accueilleront 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 et vous fourniront votre road book (guide routier comprenant aussi les coordonnées GPS). Vous dînez en famille ou entre amis en table d'hôtes.

1^{ère} journée - Médoc

- Petit déjeuner.
- Départ dans la matinée à **Margaux** pour une visite et dégustation dans 1 Grand Cru Classé ;
- Parcours sur la route des Châteaux pour découvrir les plus belles propriétés du Médoc ;
- Suggestions de sites à voir et de restaurants testés par le Team Phééric ;
- Visite et dégustation à **Saint-Julien** dans 1 Grand Cru Classé ;
- Retour au domaine pour un dîner en table d'hôtes avec dégustation des vins de La Cave de Phééric⁽⁴⁾.

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 ;
- Suggestions de sites à voir et de restaurants testés par le Team Phééric ;
- Visite d'un Grand Cru Classé 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⁽³⁾ ;
- Retour au domaine pour un dîner en table d'hôtes avec dégustation des vins de La Cave de Phééric⁽⁴⁾.

3^{ème} journée - Pessac-Léognan

- Petit déjeuner ;
- Départ vers une petite mais au combien célèbre appellation bordelaise. Une visite et dégustation d'un Grand Cru classé vous surprendra par la situation et la qualité des lieux ;
- Parcours suggéré dans l'appellation afin de côtoyer les plus beaux Châteaux des environs ;
- Suggestions de restaurants testés par le Team Phééric ;
- Fin du Séjour.

(1) Selon disponibilité. En fonction du nombre de réservations pour la période retenue, vous pouvez être logé dans un autre logement de cette catégorie 3 épis (norme Cites de France ou équivalent). (2) Les déjeuners et dîners incluent une entrée, un plat, un dessert, le vin (25 cl par personne le midi, vin à volonté le soir si vous dînez en table d'hôtes) et le café. (3) Programme susceptible d'être modifié sans préavis en raison de votre jour d'arrivée. De nombreuses propriétés viticoles étant fermées le dimanche voire le samedi. (4) Les dégustations des vins de la cave de Phééric ne sont effectuées qu'au domaine de QUITTIGNAN BRILLETTE à Moulis-en-médoc. Si vous êtes hébergés dans un autre lieu, la consommation de vin à volonté reste garantie, d'après une gamme sélectionnée au préalable par Phééric auprès du restaurateur ou de la table d'hôtes.

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
Quitignan Brillette



PRESTATIONS, TARIF

Prix par personne TTC: **395 euros**
sur la base de 2 personnes en chambre double en ½ pension

REFERENCE **P0805** Formule liberté en ½ pension avec road book!

INCLUS

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

NON INCLUS

Le transport et les transferts.
Les déjeuners.
Les suppléments de boissons et autres dépenses à caractère personnel.

JOUR D'ARRIVEE POSSIBLE Tous les jours (dates libres !).

SUPPLEMENT CHAMBRE SINGLE 80 euros.

OPTION Nuit supplémentaire le jour du retour : nous consulter.

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

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 notamment proposés par GREATLAKES, Agence de voyage.

Faites un réservation 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