

Escale en Médoc

(2 JOURS, 2 NUITS • FORMULE ACCOMPAGNEE • TOUT COMPRIS • REFERENCE P0702)

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. **A bord d'une voiture ou d'un minivan confortable et climatisé, le Team Phééric vous conduira, étape après étape, sans que vous n'ayez à vous soucier de la moindre obligation.**

1^{ère} journée - Margaux, Moulis, Listrac

- 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⁽²⁾ dans un restaurant typique des lieux testé par le Team Phééric ;
- 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 ;
- Atelier d'assemblage : A vous de jouer ! Concevez votre millésime et repartez avec votre bouteille spécialement étiquetée ;
- Parcours en voiture ou en vélo avec votre accompagnateur pour admirer les plus belles propriétés, rencontrer des artisans et viticulteurs caractéristiques des lieux ;
- Retour au domaine pour un dîner en table d'hôtes⁽²⁾ avec dégustation des vins de La Cave de Phééric.

2^{ème} journée - Pauillac, Saint-Julien

- Petit déjeuner ;
- Départ pour découvrir la route des châteaux cette fois-ci de Moulis à Saint-Estèphe, elle regroupe quelques 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 d'un Grand Cru classé à Pauillac ;
- Déjeuner⁽²⁾ dans un restaurant local réputé par sa situation et la qualité de sa table ;
- Visite et dégustation à Saint-Julien d'un Grand Cru Classé ;
- Fin du Séjour.

⁽¹⁾ Selon disponibilité. En fonction du nombre de réservations pour la période retenue, vous pouvez être accueillis dans un autre logement classé 3 épis (norme Gîtes de France ou équivalent). ⁽²⁾ Les déjeuners et dîners comprennent une entrée, un plat, un dessert, le vin (25 cl pour le déjeuner et à volonté le soir - avec dégustation de plusieurs vins de La Cave de Phééric certains soirs - si vous dînez en table d'hôtes au Domaine de Quittignan Brillette exclusivement). ⁽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.



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

Si vous êtes 6 personnes et + : **495 euros**

Si vous êtes 4 personnes : **855 euros**

Si vous êtes 2 personnes : **1250 euros**

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

FORMULE ACCOMPAGNEE • TOUT COMPRIS • REFERENCE **P0702**

INCLUS

Transferts Aller-retour gare ou aéroport de Bordeaux ;

Accompagnement et transport durant tout le séjour.

Hébergement 2 nuits en demeure de Charme

3 épis (selon le classement des Gîtes 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 Bordeaux.

Les suppléments de boissons et autres dépenses à caractère personnel.

SUPPLEMENT CHAMBRE SINGLE 80 euros.

OPTION Nuit supplémentaire le jour du retour : nous consulter.

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

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