



Appellations Médoc

(2 JOURS, 2 NUITS • FORMULE LIBERTÉ • DEMI-PENSION • 295€ • REFERENCE P0806)



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 indiquant aussi les coordonnées GPS) complet **avec les adresses des meilleurs restaurants et sites remarquables** sur votre parcours. Vous dînerez en famille ou entre amis en table d'Hôtes.



1^{ère} journée - Margaux-Moulis- Saint Julien



- Petit déjeuner ;
- Départ pour découvrir la route des châteaux de Moulis à Margaux où vous ferez une visite avec dégustation dans un Grand Cru Classé ;
- Suggestions de sites à voir et de restaurants testés par le Team Phééric ;
- Direction le nord de la célèbre route pour une visite et dégustation d'un Grand Cru classé à Saint Julien ;
- Visite du musée de la vigne et du vin au Château Maucaillou avec dégustation ;
- 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 Estèphe



- 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 ;
- Visite et dégustation d'un célèbre Cru Bourgeois à Saint-Estèphe.
- Suggestions de restaurants testés par le Team Phééric ;
- Parcours suggéré dans l'appellation afin de côtoyer les plus beaux Châteaux des environs ;
- 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: **295 euros**
sur la base de 2 personnes en chambre double en ½ pension
(Réservation pour un minimum de 2 personnes par séjour...)

RÉFÉRENCE **P0806** Formule Liberté avec road book !

INCLUS

Hébergement 2 nuits en demeure de Charme
3 épis (selon le classement des Gîtes et
Chambres d'hôtes de France) avec les petits
déjeuners et 2 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'ARRIVÉE POSSIBLE 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 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