

Destination Vélo-Médoc bis

(2 JOURS, 2 NUITS • FORMULE LIBERTE • REFERENCE P0902)

Pascale et Éric, vos hôtes durant le séjour, vous accueilleront dès votre arrivée au Domaine de Quittignan Brillette⁽¹⁾, dans une demeure de Charme. Au cours d'une collation ils vous exposeront les détails de votre séjour et vous remettront votre road book (guide routier indiquant aussi les coordonnées GPS) complet avec les adresses des sites remarquables le long de votre parcours. Vous dînerez en famille ou entre amis en table d'Hôtes.

1^{ère} journée - *Moulis, Margaux*

• Petit déjeuner ;

• Départ en vélo (Parcours d'environ 40 km accessible aux non initiés ou plus selon votre profil) à travers un remarquable circuit qui serpente les vignobles du médoc, parsemé de châteaux les plus prestigieux. Vous irez à Margaux pour une visite avec dégustation dans un 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 pour un dîner en table d'hôtes avec dégustation des vins de [La Cave de Phééric](#).

2^{ème} journée - *Listrac, Saint-Julien*

• Petit déjeuner ;

• Départ pour découvrir la route des châteaux cette fois-ci de Moulis à Saint-Julien en passant par Listrac (Parcours de 35 km accessible aux non initiés ou plus selon votre profil). Vous pourrez visiter sa propriété et participer à une dégustation des vins de sa production ;

• Méga Pique-nique au bord de la Garonne ;

• Retour sur Moulis...

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

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

FORMULE LIBERTE • REFERENCE **P0902**

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.
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.
La mise à disposition de vélos et le matériel
d'orientation.

JOUR D'ARRIVEE CONSEILLE Dates libres.

SUPPLEMENT CHAMBRE SINGLE 80 euros.

OPTION Nuit supplémentaire le jour du retour : nous consulter.

ASSURANCE Consultez les conditions générales de vente de votre Agence de voyage ou
Tour Opérateur

Ce séjour existe aussi en formule Guidée à partir de 6 personnes : réf **P0704**

(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 sans préavis en raison de votre jour d'arrivée ou des conditions climatiques. A savoir aussi : De nombreuses propriétés viticoles de qualité sont fermées le dimanche voire le samedi.

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