

# Kombinationsresa Frankrike 22 – 29 oktober 2017

Vinresa från syd till nord. Södra och Norra Rhone, Bourgogne, Alsace och Rheinhessen.

Detta är en vinresa med producenter av högsta klass i klassiska vinområden. Ni köper själva enkel flygbiljett till vackra **Marseille** (vi hjälper givetvis till med det om ni så önskar). Anders vår chaufför som kört ner vår buss från Sverige är med oss och våra inköpta viner hela vägen hem till våra 3 avstignings orter.

## Dag 1, söndag 22 oktober

Vi träffas i ankomsthallen på flygplatsen i Marseille. Vi behöver åka därifrån kl 14:00 för att hinna till vårt första besök. Planera ankomst därefter. På vägen till Orange åker vi till Gigondas och besöker duktiga **Pierre Amadieu** med sina kraftfulla viner. Gemensam middag i Orange, där vi även övernattar. Staden är mycket intressant med dess romerska inslag. Den fantastiska amfiteatern är en av många historiska skatter.

## Dag 2, Måndag 23 oktober

Efter frukost åker vi till Chateauneuf-du-Pape och besöker vi berömda **Chateau Mont-Redon** Därefter äter vi gemensam lunch på väg mot Vienne vackert belägen vid floden Rhone. Innan vi når Vienne och vårt centralt belägna hotell stannar vi i hjärtat av Côte Rôtie och **Guigal**. Detta vinhus anses av många vara världens bästa. Deras viner är av absolut högsta qualité och det är det besök man sent glömmer. Gott om tid att flanera och inta middag på egen hand på eftermiddagen/kvällen.

## Dag 3, Tisdag 24 oktober

Efter frukost besöker vi **Vidal-Fleury** och deras nya moderna anläggning. Lunch efter vägen till Bourgogne och staden Beaune där vi bor centralt två nätter. Nu växlar vi från de kraftfulla kryddiga vinerna i Rhone till de lättare eleganta vinerna från Bourgogne. Görs det bättre vita viner någon annanstans Provning på slottet **Chateau de Melin**. Gemensam middag därefter. Ett mycket trevligt besök och en fin avslutning på denna spännande dag. Vi övernattar 2 nätter i Beaune. En stad med focus på vin och mat. Hospices de Beaune från 1442 är ett måste.

## Dag 4, Onsdag 25 oktober

Makarna Armelle och Bernard tar emot oss för provning på deras vingård **Domain Rion** som ligger i Vosne Romanée, ett namn som framkallar rysningar av välbehag för världens vinnördar. De har även tryffelhundar..... Därefter provning hos **Caveau de Chassange Montrachet**. Där finns viner från de flesta av traktens vinbönder.

Gemensam lunch och därefter eftermiddagen och kvällen fri för egna upptäckter i Beaune. Middag på egen hand.

### **Dag 5, Torsdag 26 oktober**

Efter frukost reser vi mot Alsace. Lunch på vägen och egen tid på eftermiddagen i romantiska Ribauvillé. Provingen hos **Louis Sipp** är kanske den mest intressanta av alla. Otroligt spännande att jämföra gamla och nya årgångar. Gemensam traditionell middag på kvällen.

### **Dag 6, Fredag 27 oktober**

Nu lämnar vi Frankrike och åker genom Tyskland upp till Rudesheim. På vägen stannar vi för lättare lunch och kanske en provning. Väl framme besöker vi **George Breuer**. De gör lysande vita viner på Riesling druvan. Riesling denna kamelont som kan uppträda på så många olika sätt. En klar favorit! Vi äter gemensam middag på vårt hotell i Rudesheim.

### **Dag 7, Lördag 28 oktober**

Efter frukost reser vi mot Lübeck och färjan i Travemünde. Under resan pratar vi vin och tittar på vinfilmer. Ombord på färjan äter vi buffé tillsammans och kanske har vi en överraskning till er.

### **Dag 8, Söndag 29 oktober**

Väl hemma i Sverige stannar bussen i **Malmö, Göteborg/Landvetter och Stockholm/Arlanda** och på dessa platser lastar vi av våra medköpta viner.

Denna resa innehåller mycket. Vi besöker otroligt duktiga vinproducenter i några av de finaste och bästa vinregionerna. Vi provar vin, äter god mat och har gott om tid för egna upptäckter.

## **Pris: 16 300 kr per person i dubbelrum.**

### **I resans pris ingår:**

- ✓ Resa med mycket bekväm långfärdsbuss. Färjeresor och vägskatter.
- ✓ Övernattning i dubbelrum med bad eller dusch och WC.
- ✓ Frukost och lunch eller middag **med viner** samt vingårdsbesök med provningar och guidning.
- ✓ Möjlighet till vininköp finns.

### **Tillägg:**

- Enkelrum kr 2 150:-
- Avbeställningsskydd kr 250:- per person

**Reseledare och arrangör:** Sommelier Maria och Per Svenhage samt Sten G. Svenhage. – Tidigare mångårig ledamot av Munsänkarnas Centralstyrelse

**Adress:** Kyrkogatan 14, 662 31 Åmål.

**Tfn./fax:** 0532/16158

**Mobil:** 0709-51 72 28 (Per) 0707-33 13 91 (Sten)

**E-post:** [info@vinsten.se](mailto:info@vinsten.se)

**Hemsida:** [www.vinsten.se](http://www.vinsten.se)

Anmälan sker på [www.vinsten.se](http://www.vinsten.se) eller per telefon. Plats på resan bekräftas skriftligen. På bekräftelsen finns betalningsinformation.

**Slutbetalning skall ske senast två månader före avresedatum.**

Reservation för pris och programjusteringar utanför vår kontroll. Eurokurs € 9,70.

För resans genomförande fordras 25 deltagare.

Ytterligare information om resan fås genom Per Svenhage eller Sten G. Svenhage.

Ring gärna!

**Vi ser fram mot en innehållsrik och trevlig resa med underbara resenärer i matens, vinets och kulturens tecken.**

**Resegaranti ställd till Kammarkollegiet.**

**Av Munsänkarna "Rekommenderad resa".**