



“La Borgogna ed il suo Terroir”

Percorso tra i più pregiati vigneti del mondo

Programma:

Giovedì, 18 Maggio 2017

ore 7,30 - ritrovo e partenza con pullman G.T. da Milano MM Famagosta

ore 12,30 – sosta lungo il percorso per pranzo veloce



ore 16,30 Chateau de Pommard (1726) visita alle cantine del 18° secolo con degustazione di 6 vini “Experience Clos Marey-Monge”

Le Château Vivant Micault Un bâtiment parfaitement équilibré, issu d'une riche histoire! Construit en 1726 par Vivant Micault, Secrétaire du Roi **Louis XV**, dans un style Régence, le Château Vivant Micault a succédé à un château féodal malmené par

*l'Histoire. Du château féodal de Pommard, dont les origines remontent au haut Moyen-Age, il ne reste rien ! Après bien des revers de fortune, il a été entièrement détruit. Mais avant cette sombre période, la légende raconte qu'**Henry IV**, de passage sur les terres bourguignonnes, serait venu déguster les vins de Pommard au Château. Dès sa construction, le Château Vivant Micault a renoué avec la splendeur et accueilli, à son tour, des hôtes de marque. **Bonaparte** aurait ainsi honoré le château de sa visite*

Nel tardo pomeriggio sistemazione presso l'hotel IBIS STYLE a Beaune

ore 20,00 – Cena ristorante *Le Carmin* (*Michelin) – Beaune

Après avoir travaillé aux côtés de grands chefs tels que Joël Robuchon ou encore Alain Ducasse, Christophe Quéant rêvait d'un chez soi. Il l'a trouvé en cette superbe maison de style Henri IV située à Beaune à côté des Halles. Après l'obtention d'une étoile dans le cadre du Château de Pommard où il officie depuis deux ans, c'est avec détermination qu'il s'attaque à ce nouveau défi avec à ses côtés, une équipe dynamique et enthousiaste. Quant à la cuisine, elle repose avant tout sur le choix, la qualité des produits et demeure inchangée : raffinée et sobre, classique avec cette pointe de modernité.



Venerdì, 19 Maggio 2017



Ore 10,00 Chateau Marsannay - Marsannay la Cote
visita con degustazione in cantina di 3 vini del Chateau
Dejeuner "Gourmand" sotto gli archi della cantina con 1 vino rosso

Le Château de Marsannay porte le nom du village qui l'abrite. Il possède 28 hectares sur les meilleurs climats de l'appellation Marsannay qui a fait une demande de classement en premiers crus pour 13 de ses lieudits. Le domaine du Château de Marsannay présente une richesse de terroirs avec des parcelles en Chambertin, Ruchottes-Chambertin, Clos de Vougeot, Gevrey-Chambertin 1er Cru Bel-Air et Champeaux, Vosne-Romanée en Orveaux... Il exploite également en exclusivité les vignes que les Hospices de Dijon possèdent en Côte de Nuits et en Côte de Beaune. Olivier Halley, propriétaire du Château de Marsannay et passionné des vins de Bourgogne est l'un des grands mécènes fondateurs de l'Association des Climats de Bourgogne classés au Patrimoine Mondial de l'Unesco le 4 juillet 2015.



Ore 15,30 Domaine Faiveley – Nuits Saint Georges
visita con degustazione in cantina di vini del Domaine

NEL CUORE DEI GRANDI TERROIRS DI BORGOGNA

Le Domaine Faiveley se trouve en France, au cœur de la Bourgogne viticole, entre Dijon et Beaune à Nuits-Saint-Georges. Historiquement basée dans la capitale de la Côte de Nuits, la famille Faiveley a progressivement étendu son domaine et possède aujourd'hui des parcelles dans les plus beaux climats de Bourgogne : Gevrey-Chambertin, Pommard, Volnay, Puligny-Montrachet, Mercurey et d'autres. Le vignoble est très morcelé, la superficie moyenne par appellation est d'environ 1 hectare seulement, les productions de chaque vin sont donc très limitées.

Faiveley exploite plus de 10 hectares de Grands Crus et près de 25 hectares de Premiers Crus. Parmi ceux-ci, plusieurs climats appartiennent exclusivement à la famille, ce sont des Monopoles : Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos des Issarts, Beaune 1er Cru Clos de l'Ecu et le Corton Clos des Cortons Faiveley Grand Cru

Ore 20,00 - cena al Ristorante Le Gastronomique (*Michelin)
dell' Hostellerie Levernois - Levernois



Elegante Gentilhommiere del XIX secolo –Tempio della Gastronomia

Ouvert sur la nature, le restaurant gastronomique, étoilé Michelin vous accueille dans un décor contemporain. Vous dégusterez une cuisine où les grands classiques de la gastronomie sont revisités par le chef, Philippe Augé.

Le Chef Philippe Augé école hôtelière de Toulouse et souillac, 5 ans à l'hôtel de Paris à Monaco avec monsieur Alain Ducasse, second à la pinède de St. Tropez, second avec Jacques Maximin et Philippe Gauvreaux à la rotonde à Charbonnière les Bains, obtention de la 2* au Michelin puis Chef au Royal champagne à Epernay 1* michelin depuis 2008 chef des cuisines de l'hostellerie de Levernois à Beaune 1* Michelin relais et châteaux.



Sabato, 20 Maggio 2017



**Ore 10,00 Domaine Joseph Drouhin – Beaune
visita con degustazione di 6 vini**

Au 1 Cour du Parlement de Bourgogne, en plein coeur de Beaune, l'Oenothèque Joseph Drouhin vous accueille dans la très belle cave du Parlement des Ducs de Bourgogne

Ore 12,00 pranzo e pomeriggio libero a Beaune

Ore 20,00 - cena al Ristorante *Le Clos Prieur du Chateau De Gilly* - Gilly Les Citeaux (*Chateau Hotels e Demeures de Charme*)



Chateau de Gilly è una dimora cistercense situata sulla grande e antica strada romana tra Digione e Beaune, di fronte allo Chateau du Clos Vougeot. Trasformato in un hotel-castello pieno di fascino non ha perso nulla della sua autenticità, con i suoi fossati, i suoi giardini alla francese e la magnifica sala da pranzo gotica del XIV secolo con soffitto a volta.

***Le Chef Franck Paget** après l'École Hôtelière de Thonon-Les-Bains et l'École Supérieure Ferrandi à Paris, Franck Paget fait ses premières armes dans la capitale aux côtés de grands Chefs tels Joël Robuchon, Antoine Westermann, il évolue ensuite dans de prestigieuses maisons et l'on peut citer l'Hôtel Negresco à Nice, La Grande Cascade, le Jules Verne à Paris ou encore plus récemment l'Hôtel Hyatt Regency Paris-Madeleine puis, en Suisse, l'Hôtel Palafitte.*

Nei giorni di venerdì o sabato, tempo a disposizione permettendo, visita al Chateau du Clos de Vougeot

Domenica, 21 Maggio 2017

Ore 8,30 partenza per Milano

Ore 12,30 sosta a Yvoire sul lago di Ginevra –

Pranzo vista lago al Ristorante La Pre de la Cure (Maitre Rotisseur)

Yvoire (Ville Fleurie) - Città Patrimonio Urbanistico Medioevale nazionale francese

Verso le ore 15,00 partenza per rientro a Milano previsto in tarda serata



Costo Euro 720,00 calcolato sulla base di 15 persone
Costo Euro 750,00 con supplemento camera singola

**Per numero inferiore a 15 partecipanti
è previsto un adeguamento dei costi**

POSTI DISPONIBILI 15

**Prenotazione obbligatoria con contestuale
versamento dell'acconto di € 300 con bonifico bancario
tassativo entro il 15 Febbraio 2017**

Saldo di € 420 entro il 24 Aprile 2017

In caso di mancato pagamento dell'acconto la prenotazione verrà automaticamente cancellata
In caso di successiva rinuncia verrà trattenuto l'acconto versato

La quota comprende:

- trasporto con minibus G.T.
- 3 pernottamenti e colazioni in hotel a Beaune
- visite e degustazioni in cantina
- pranzo di venerdì (vini compresi)
- cene di giovedì, venerdì, sabato e pranzo domenica (vini esclusi)
- assicurazione e tassa di soggiorno

La quota non comprende:

i pranzi dei giorni di giovedì e sabato e le bevande ai pasti dove non indicate.

Gli orari delle visite e le Aziende potranno subire variazioni in base alla disponibilità.

Per informazione e prenotazioni: info.degustando@gmail.com

Carolina cell. 333-7354501

Giorgio cell. 339-1786488