



Dina Vingårdars Champagne Ouverte den 15 – 18 november 2019

En nykomling i vårt reseutbud, en renodlad champagneresa under en kort och intensiv helg. Ett perfekt tillfälle för dig som vill uppleva champagnes mytomspunna och bubbelfyllda värld. Vi kommer att lära oss allt som är värt att veta om denna ädlaste av drycker, och som alltid kommer vi att både äta och dricka riktigt gott. Dessutom så är det ett gyllene tillfälle att fylla på med bubbel inför jul, nyår, och alla andra dagar då champagne passar så bra! Det är också ett perfekt tillfälle att komma någon dag tidigare till Paris för egna äventyr i denna underbara stad.

Dag 1: fredag 15 november

Var och en ordnar själv med resan till Paris. **Vi samlas 13.00 vid Gare du Nord.** Vi återkommer närmre avresa med mer exakt plats vid tågstationen. Där möter vår svenska buss upp som skall ta oss till Champagne och även hela resan tillbaka till Sverige. Vi beger oss direkt till Reims, champagnes huvudstad. Vi startar vårt champagneäventyr hos mycket välrenommerade **Champagne Charles Heidsieck**. Champagnen från Heidsieck är mycket omtyckt bland topprestauranger i hela världen. Kanske minns några av er filmen "Champagne Charlie" med Hugh Grant? Detta är producenten det handlar om! Efter besöket gör vi ett snabbt stopp på vårt hotell för att checka in, för att sedan bege oss till en restaurang där vårt värdpar för kvällen, Pierre och Daniella från vår Champagnegård **Fresne Ducret**, ordnar med provning och champagnemiddag. Vinerna är mycket matvänliga i komplex, fyllig stil, och vi får kanske också möjlighet att prova den typiska champagnelikören, Ratafia, efter middagen. På plats har vi så klart också möjlighet att köpa deras härliga champagner.

Hotell: Hotel de la Paix, Reims

Dag 2: lördag 16 november

Lördag morgon checkar vi ut från vårt hotell och lämnar Reims för en heldag i Champagne. Vi kommer att besöka två producenter som representerar olika stilar. Vi börjar dagen genom att göra ett besök i Côte de Blancs, ett område där man finner de flesta Grand Cru-lägena för Chardonnaydruvan. Här besöker vi **Champagne Marcel Moineaux** som endast odlar Chardonnay på sina dryga 6 hektar vingårdar. Vinerna är delikata och friska, och når ett spännande djup med lite ålder. Eftermiddagen viger vi istället åt att besöka ett område där man hittar de flesta Grand Cru-lägena för Pinot Noir-druvan. Vi besöker kooperativet **Mailly Grand Cru**, en institution som är mycket högt aktad och som bland annat gör en Blanc de Noir som är helt enastående. Utöver våra härliga och spännande vingårdsbesök så äter vi självklart också en lunch tillsammans på en restaurang i en av de små byarna. Behöver vi säga att det blir lokala viner till lunchen? Efter denna dag har vi fått besöka mycket bra representanter för mindre såväl som större producenter, vi har provat champagne på Grand Cru-chardonnay och på Grand-Cru-pinot noir och vi har fått lära oss om fördelarna och utmaningarna med ett kooperativ.

När vi är mätta och belåtna och känner att vi har tillräckligt mycket champagne med oss i bussen för att ta oss igenom de mörka månaderna framöver så reser vi norrut mot gränsen mot Luxemburg. Här övernattar vi på den gamla prästgården, Domaine de Volkrange, där vi också äter en god middag tillsammans med väl utvalda viner, innan vi säger godnatt för välbehövad vila.

Hotell: Hotel Domaine de Volkrange, Thionville



Dag 3: söndag 17 november

Efter en god frukost fortsätter vår färd upp genom Tyskland. Under resan passar vi på att gå igenom vinkunskap, allt från vinregioner till hur man kan tänka när man kombinerar vin och mat. Även en och annan film hinner vi säkerligen att visa. Och för den som bara vill koppla av finns det goda möjligheter även till det i vår bekväma buss. Tidig kväll anländer vi till Travemünde där vi kliver på färjan som tar oss till Trelleborg. På färjan äter vi vår sista gemensamma middag för att under natten ta oss norrut till havs mot Trelleborg.

Färja: TT-line Travemünde-Trelleborg

Dag 4: måndag 18 november

På måndagen vaknar vi utvilade och äter frukost innan vi kör av färjan i Trelleborg vid cirka 07.30-tiden. Vi planerar att göra stopp för avstigning vid Hyllie (Malmö/Köpenhamn), Landvetter (Göteborg), Jönköping (byte av chaufför), Skavsta (Nyköping), Stockholm (Stadshusets bussparkering) och Arlanda (Alfa långtidsparkering) om så skulle behövas.

OBS! Vi reserverar oss för förändringar av resans pris och innehåll beroende på händelser eller omständigheter som ligger utanför vår kontroll!

Viktig reseinformation

Pris

Del i dubbelrum: 9 350,-

Tillägg

Enkelrumstillägg: 1 090,-

Ingår

Tre middagar samt en lunch inklusive måltidsdryck.
Samtliga vingårdsbesök med tillhörande provningar
Två hotelnätter med del i dubbelrum.
Färjepassage och hytt mellan Travemünde och Trelleborg.
Busstransport i bekväm och modern turistbuss från Paris till Sverige.
Vinguide och Reseledare från Dina Vingårdar

Ingår ej

Resan till Paris
Reseförsäkring
Eventuella turistskatter som betalas till hotellen

Läs mer

Läs noggrant igenom bifogade dokument såsom "Betalinfo" och "våra allmänna och särskilda villkor".

Researrangör och kontakt

Dina Vingårdar: Du når oss på 0532-60 73 90 eller via e-post info@vingardar.com.

Hälsningar från,

Tom, Petri och Janos/Dina Vingårdar