




Burgundia dla poszukujących

Beaune – Côte d'Or – Chablis – Mâconnais

 19–23 października 2024

 4090 PLN + 1850 EUR + przelot OD 1380 PLN

 Wycieczkę prowadzi **Justyna Korn**

Wizyta w Burgundii czyli najważniejszym regionie winiarskim świata to marzenie każdego wielbiciela wina. To tu, na zboczach Côte d'Or, powstają przecież najdroższe i najwspanialsze wina, jakie człowiek jest w stanie stworzyć. Wyjątkowość burgundów to efekt połączenia unikalnego terroir i pracy dziesiątek pokoleń mnichów i winiarzy od wczesnego średniowiecza opisujących najlepsze działki obsadzone chardonnay i pinot noir. Nie ma lepszej okazji by odnaleźć się w mikrokosmosie burgundzkich apelacji premier i grand cru oraz w subtelnych odmiennościach pomiędzy winami z sąsiadujących climats, niż ruszyć w winiarską podróż. I osobiście przekonać się, jak fascynująca potrafi być Burgundia nie tylko w kieliszku. To również kraina wielkiej tradycji kulinarnej, wspaniałych serów, pięknych zamków i urokliwych miasteczek. Zapraszamy na wielką, winiarską przygodę do Burgundii.

Dzień 1 Witaj Côte d'Or

Po przylocie z Polski do Lyon, do stolicy Złotego Stoku – Beaune przybędziemy popołudniu. Wieczorem wspólna kolacja, podczas której spróbujemy pierwszych burgundów.

Dzień 2 Beaune: wina i wielka historia

Ten dzień spędzimy w urokliwym Beaune. Przed południem, po wizycie w jednym z najczęściej odwiedzanych zabytków Francji czyli Hospices de Beaune słynącym z aukcji najdroższych burgundów i przepięknego ołtarza autorstwa mistrza van der Weydena zagłębimy się w mroczne piwnice Marché aux Vins. Tu, dzierżąc srebrne tasteviny, posłuchamy o najważniejszych burgundzkich apelacjach, a w dawnych, kościelnych nawach skosztujemy win. Czas na lunch i zakupy w labiryncie

średniowiecznych uliczek. Po południu degustacja w Nuiton Beaunoy – uznanego producenta ciekawych etykiet premier i grand cru. Wspólna kolacja z kuchnią lokalną w Beaune.



Dzień 3 Wielkie Burgundia: nie tylko Vosne-Romanée

Rano przejedziemy do Bolonii – słynnej z pierwszego uniwersyte-
Po śniadaniu udamy się na północ regionu, by spędzić dzień w oto-
czeniu najstojniejszych parceli winiarskiego świata: Romanée-Con-
ti, La Tâche, Richebourg, Romanée Saint-Vivant czy Clos Vougeot.
W Clos Vougeot zwiedzimy jedno z najstarszych miejsc produkcji win
burgundzkich, dawne opactwo cysterskie, dziś siedzibę wpływowe-
go bractwa The Confrérie des Chevaliers du Tastevin. Lunch i degusta-
cja win m.in. Grand Cru Clos de Vougeot. Po południu przeniesiemy się
do Côte de Beaune i świata apelacji wokół wzniesienia Corton, skąd
pochodziły ulubione wina samego Karola Wielkiego, od którego na-
zwę powzięto jedno z najlepszych grands crus wśród białych burgun-
dów czyli Corton- Charmalagne. Wieczorem czas wolny w Beaune.

Dzień 4 Legenda białej Burgundii: Chablis i Meursault na finał

Rankiem odwiedzimy Chablis, krainę wielkich białych burgundów,
gdzie spędzimy dzień na degustowaniu win z winnic rosnących na słyn-
nych kimerydzkich wapieniach. Spotkamy się też z lokalnym producen-
tem, z którym zjemy lunch, kosztując jego win i specjałów burgundzkiej
kuchni. Po południu czas na dalsze degustacje i zakupy. Po powrocie
do Beaune zapraszamy na fakultatywną kolację ze słynnymi serami Bur-
gundii i białymi burgundami z Meursault.

Dzień 5 Cluny i Pouilly-Fuissé

Po pożegnaniu z gościnnym Beaune, wyruszymy w drogę powrot-
ną, zatrzymując się w Cluny czyli największym klasztorze
średniowiecznej Europy, gdzie rozpoczęła się historia winiarskiej
Burgundii. Stąd już bardzo blisko do najstojniejszych apelacji Mâcon-
nais. Południowa Burgundia i jej wina zyskują coraz większe uznanie
– przekonamy się o tym podczas degustacji połączonej z lunchem.
Syci i szczęśliwi dotrzemy do lotniska w Lyonie, skąd wieczorem
wylecimy do Polski.



Gwarantujemy:

- przeloty na trasie Kraków – Lyon – Kraków;
- przejazdy na miejscu;
- zakwaterowanie – 4 noclegi w pokojach dwuosobowych w hotelach o standardzie 4* (pokoje jednoosobowe za dopłatą 450 EUR);
- wyżywienie 2 razy dziennie: śniadania i obiady lub kolacje (w zależności od programu);
- wino do obiadów/kolacji w ilości ok. ½ butelki na osobę;
- wizyty i degustacje zgodnie z programem;
- bilety wstępu do zwiedzanych obiektów;
- opiekę pilota-specjalisty winiarskiego podczas całej wycieczki;
- materiały informacyjne;
- ubezpieczenie KL, NNW i Bagaż.

Dodatkowo płatne:

- dopłata do pokoju jednoosobowego – 450 EUR;
- posiłki, napoje oraz świadczenia niewymienione w ofercie;
- ewentualne dodatkowe bilety wstępu do obiektów innych niż zaplanowane na trasie wycieczki;
- fakultatywna kolacja ze słynnymi serami Burgundii i białymi burgundami z Meursault – cena zostanie podana później;
- zwyczajowe napiwki – ok. 50 EUR/os.

