

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE

Euro 670.00

Euro 730.00 per un gruppo di 25 perso

LA QUOTA COMPRENDE

- Viaggio in bus Gran turismo •
- Sistemazione in hotel 4* centrale in camere doppie con servizi e trattamento di pernottamento e prima colazione
- 3 Pasti in ristorante con menù turistico •
- 2 Pasti in Domaine con degustazione
 - Partecipazione al seminario •
 - Tasse e percentuali alberghiere •
 - Assicurazione medico bagaglio •

SUPPLEMENTI FACOLTATIVI A PERSONA

- Sistemazione in camera singola intero periodo Euro 73.00
 - Assicurazione annullamento Euro 45.00

Ai soci Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa è accordata una riduzione di Euro 30.00 a persona con un massimodi due partecipanti per azienda

PER INFORMAZIONI **ED ISCRIZIONI**

AGENZIA VIAGGI FOLTOUR Telefono: 0173 293252 Mail: foltour@foltour.com







SABATO 31 Haosto

5.00 Ritrovo dei Signori Partecipanti in luoghi ed orari da definire (indicativo)

13.00 Pranzo a Beaune, accoglienza da parte di un rappresentante dell'Ecole des Vins de Bourgogne

15.00 Visita accompagnata del centro storico di Beaune

20.00 Cena in ristorante a Beaune

DOMENICA 1 Settembre

9.00 Accoglienza a L'Ecole des Vins de Bourgogne (Scuola dei Vini di Borgogna) da Jean-Charles SERVANT, Direttore de L'Ecole des Vins de Bourgogne

Presentazione del programma e dei Formatori (il seminario verrà tenuto in lingua francese)

9.10 I fondamenti della Borgogna vinicola

Situazione geografica
Viti e vigneti della Borgogna Superfici e produzioni Artigiani naturali della qualità (territorio, vitigni, clima)

10.45 I vini di Borgogna

- La denominazione di origine controllata: origine, storia e classificazione - Le strutture di produzione e di commercializzazione

- Economia e mercati dei vini di Borgogna

11.30 Degustazione commentata

Degustazione commentata di 6 vini di Borgogna rappresentativi della gerarchia della denominazione in Borgogna (dall'AOC regionale fino al Gran Cru)

13.00 Pranzo in Domaine accompagnato dalla selezione di 4 vini (2 regionali, 1 premier cru e 1 grand cru)

15.30

Visione e lettura del paesaggio nell'area di denominazione dei Gran Cru d'ALoxe-Corton, Ladoix et Pernand-Vergelesses Geologia, "Territori e clima" ai piedi della collina di Corton

16.30 Visita e degustazione in una grande Tenuta della Costa di Begune

Presentazione della Proprietà

l principali metodi di coltivazione praticati in Borgogna Visita alle cantine

- Degustazione commentata di diversi vini di produzione propria

18.30 Rientro in hotel Cena in ristorante

LUNEDI

9.00 Visita all'Hotel-Dieu di Beaunne

10.30 Visita e degustazione presso una grande azienda vitivinicola di Beaune

Presentazione dell'azienda

Visita della cantina e dei locali di fermentazione Degustazione commentata di diversi vini della produzione della casa

12.00 Pausa per il pranzo in Domaine accompagnato dalla selezione di 4 vini (2 regionali, 1 premier cru e 1 grand cru)

14.30 Passeggiata nei vigneti della Cote de Nuits

Sosta e commenti nell'appezzamento della Romanée Conti nell'area di denominazione Grand Ctu de Vosne Romanée

15.30 Visita quidata al Castello di Clos de Vougeot

16.30 Visita e deaustazione in una tenuta della Cote de Nuits

Presentazione della Proprietà

L'importanza delle annate nella degustazione del Borgogna: ritratto di un vino bianco e di un vino rosso

Degustazione commentata di diversi vini di produzione della casa

18.00 Consegna di un diploma Honoris Causa nominativo da parte de L'Ecole des Vins

18.15 Termine del seminario

