



Découverte des Graves et du Sauternais

Berceau du vignoble bordelais, l'appellation Graves s'étend sur la rive gauche de la Garonne dont certaines propriétés prestigieuses regroupées sous l'appellation Pessac-Léognan sont de véritables vignobles urbains, intégrés dans la métropole bordelaise. Ces vins furent loués par Montesquieu, lui-même vigneron, et dont le château familial, La Brède, est ouvert à la visite.

Une autre région, le Sauternais. Si cette région est célèbre pour son vin blanc aux nuances infinies, il l'est également pour la beauté et la variété des architectures des châteaux de vignoble.

Différentes déclinaisons possibles : œnologique, littéraire, artistique ou historique mais toujours une invitation à une découverte riche d'émotions et de rencontres.

9h Prise en charge de votre groupe à Bordeaux

Le matin, visite d'un **château viticole**, appellation Graves

Ou visite **château de la Brède** : forteresse féodale, reconstruite au XVI^e siècle. Montesquieu en fit son lieu de résidence. Il y rédigea "Grandeur et décadence des Romains" et "De l'esprit des Lois".

Ou **château de Malromé** – Demeure de Toulouse-Lautrec très récemment rénovée

Déjeuner : formule classique au restaurant, repas ou pique-nique dans un château.

L'après-midi, différentes options :

- Découverte du **vignoble du Sauternais** avec 1 ou 2 visites de propriétés avec dégustation
- Le Sauternais historique :
 - **Château de Cazeneuve**, propriété du Roi de France Henri IV et de la Reine Margot, ancienne résidence des Rois de Navarre, toujours habité par la même famille.
 - **Château de Roquetaillade**, imposant château féodal (1306) restauré par Viollet-Le- Duc. Ensemble de deux forteresses des XIII^e et XIV^e s. situées à l'intérieur d'une même enceinte.
- Le Sud Gironde littéraire : visite de **Malagar**, demeure de François Mauriac.

Vers 18h30, retour à Bordeaux.

Tarifs valables jusqu'au 31.12.2021 – TVA 20%

Prix TTC par personne comprenant le guidage, le transport, 2 visites de sites -historique, culturel ou viticole avec dégustation- et le déjeuner (formule au restaurant, base 2 plats, 1 verre de vin et 1 café)

A partir de :

Base 10 pers. : 178,00 € - dimanche : 188,00 €

Base 20 : 120,00 € - dimanche : 125,00 €

Base 30 : 101,00 € - dimanche : 104,00 €

Base 40 : 91,00 € - dimanche : 93,00 €

Base 50 : 85,00 € - dimanche : 87,00 €