



FAR EASTERN TRAVEL COMPANY

FETCO@MAIL.RU

Владивосток ул. Русская 27В оф. 37

Тел.: +7 (423) 252-37-95  
+7 (423) 231-97-35

## Винно-гастрономический Тур в Лионе.

Выберете для себя приятный и более тонкий способ знакомства с регионом и его культурой.

Эта программа разработана как и для профессионалов, людей работающих в сфере вина, так и для просто любителей благородного напитка и гастрономии.

Во время винного тура у Вас будет возможность задать практически любые вопросы французским виноделам, они нам поведают о процессе изготовления вина, о винных регионах и их различиях, о классификациях каждого региона, о химическом составе вин. Вам расскажут, какие нужны подготовительные работы на виноградниках для приготовления качественного вина, дадут определение понятий терруара, климата, сепаж, апеллясьона, миллезима и т.д.

Вы узнаете, как правильно выбрать вино, мы научим Вас читать этикетки, с чем и как подавать вино и как оценивать его букет.



Наличие прямых контактов с виноделами и отсутствие посредников позволило нам существенно снизить стоимость винных туров и сделать их привлекательными для широкого круга любителей и ценителей вин.

Мы постарались сделать все возможное, чтобы этот винный тур носил более частный характер, поэтому мы не пойдем проторенными туристическими тропами, а увидим Францию глазами их коренных жителей.

Лион - второй город Франции, расположен в регионе Рон-Альпы и зачислен в Юнеско по своему культурному наследию и памятникам архитектуры. Здесь гармонично соседствуют старинные площади и небоскрёбы, археологические раскопки и зелёные парки. Лион также является гастрономической столицей Франции. Рядом с Лионом расстилаются две винные области: Божоле и северная часть Рона. В нашем винном туре мы предлагаем познакомиться поближе с винодельческими процессами этих регионов, с традициями, с винами и людьми которые их производят.



## ПРОГРАММА ТУРА (8 дней / 7 ночей)

<b>1 день</b>	<p>Прибытие в аэропорт г.Лион Трансфер в отель, размещение в отеле, выбранной Вами категории Вечером встреча в винном бутике .Знакомство с программой тура за дружеским бокалом французского вина.</p>
<b>2 день</b>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;">  </div> <p>Завтрак в отеле.</p> <p>Обзорная пешая экскурсия по Лиону с подробным рассказом и осмотром достопримечательностей, заканчивая роскошным видом на город с высоты смотровой площадки базилики Фурвьер.</p> <p>-Обед в старой части города в традиционном "Бушоне" с лионской кухней, это уютные семейные рестораны с сытной и домашней кухней. Недаром, именно бушоны стали визитной карточкой Лиона. Они хранят семейные кулинарные традиции . Сложно сказать, что именно придает этим заведениям особый шарм. Дело не только в кулинарии, дело в атмосфере, в каждой мелочи – от рукописных меню до шутки хозяина, который спокойно может выйти в зал, чтобы пообщаться с гостями.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div> <p>Вечером, в винном бутике, пройдет Мастер Класс вина с французским сомелье. Это вводный урок, в котором мы подробно разберём, что такое вино и как его производят, что влияет на его аромат и как формируется его букет. Разберёмся во вкусе и текстуре вина, а также вы научитесь правильно дегустировать и оценивать вина, узнаете тонкости подачи вина, чтобы получать от него максимум наслаждения и не испортить впечатление о нём.</p>
<b>3 день</b>	<p>Завтрак в отеле. Выезд на виноградники Северной части Рона.</p> <div style="display: flex; align-items: flex-start;">    </div> <p>В этом солнечном регионе Вас ждут виноградники Кот-дю-Рон, Кондриё, Кот-Роти, Сан Жозеф... Особенностью этих виноградников является чрезвычайно сложные условия выращивания лозы. Долина Рона представляет собой весьма холмистую местность со сложными ландшафтами, тяжёлой сланцево-гранитной почвой и специфическими климатическими условиями.</p> <p>-Утром знакомство с первым виноделом, который с удовольствием расскажет Вам о своём ремесле, мы прогуляемся по виноградникам, узнаем всё о терруаре, о сортах винограда которые используются в этом регионе, посетим винодельческое хозяйство где поговорим о технологии производства вина и конечно же продегустируем вина. После обеда в ресторане с традиционной французской кухней, мы отправимся на встречу со вторым виноделом</p>

Возвращение в отель.

4  
день

Завтрак в отеле

Этот день мы посвятим гастрономии и кулинарии. В Лионе очень много ресторанов и есть настоящая гастрономическая культура! Лионцы привыкли к очень вкусным продуктам своего региона и когда мы видим что люди покупают утром на рынках, то понимаем, что их нельзя обмануть с качеством продукта! Лион это столица гурманов!!!!

С рынка мы и начнём наш день. Их в Лионе много, одним из самых больших и красивых считается рынок на набережной Сант Антуан. Глаза разбегаются от представленных овощей, фруктов. Лавки с сыром, мясом, свежей рыбой. А запах! от этих ароматов кругом голова!



А ещё этот рынок прекрасен тем что есть здесь очень много барчиков где можно насладиться бокалом вина с устрицами и полюбоваться видом на старый город, Фурвьер и на Сону.

Сюда нас отправляет шеф одного французского ресторана. Наше задание купить продукты из составленного им списка.

Кулинарное ателье в ресторане. Готовим обед из купленных продуктов вместе с шефом.

Обед

5  
день

Завтрак в отеле

Выезд в Перуж.



Всего в 30 км от Лиона, находится место, попадая в которое как будто совершаешь путешествие в прошлое, а точнее в XV век. Это городок Перуж, который носит титул "Un des plus beau village de France" - одна из самых красивых деревушек Франции. Вы познакомитесь с его историей пройдёте по каменным улочкам, где снимались многие фильмы, один из самых знаменитых - Три мушкетёра.

Завершим экскурсию в одной из таверн, отведав перужские галеты и гипокрас (средневековый напиток из вина с добавлением пряностей).

-Возвращение в отель.

6  
день

Завтрак в отеле. Выписка из отеля.

Свободное утро, которое Вы можете потратить на шопинг. К услугам любителей шопинга в Лионе есть как крупные магазины, так и небольшие бутики, где представлена продукция известных мировых брендов.



После обеда трансфер из Лиона в Божоле. Размещение в Шато, в элегантно оформленном номере с видом на сад или виноградники.

Ужин в настоящем "Божолевском Бистро" где вас ждёт весёлая и шумная атмосфера.

7

Завтрак в шато.

<p><b>день</b></p>	<p>Выезд на виноградики в Божоле.  Божоле растилается от Макона на севере до Лиона на юге на 50 км. Своими холмистыми пейзажами с домами из камня золотистого цвета этот регион напоминает Тоскану. Это рай для фотографов!!!!  Название Божоле прочно связано с названием сорта винограда Гамэ, который очень долго выращивался в Бургундии, но был "изгнан" Филиппом Безбашенным на юг, чтобы тот не затмевал сорт винограда Пино Нуар. Но в итоге Гамэ очень хорошо прижился на каменистой гранитной почве Божоле и даёт результаты не хуже чем сосед в Бургундии.  Обо всём об этом и о многом другом Вы узнаете из этой поездки.</p>  <p>Встреча с первым виноделом, дегустация вин  Обед в ресторане в деревушке Уан,  Экскурсия по Уан, эта деревушка также является одной из самых красивых во Франции с 2007 года.  Встреча со вторым виноделом, дегустация вин  Гастрономический ужин - последний вечер должен надолго остаться у вас в памяти!  Свечи, шампанское, фуа-гра! Мы всё предусмотрели! Изысканное меню не оставит равнодушными даже самых искушенных гурманов!</p>
<p><b>8 день</b></p>	<p>Завтрак в шато.  Трансфер в аэропорт г.Лиона.</p>

**Стоимость тура на 1 чел- 1200 евро**

**В стоимость тура входит:**

- проживание в отеле 3\* - 5 ночей
- Проживание в шато – 2 ночи**
- питание: 7 завтраков + 5 обеда+ 2 ужина
- работа гида 8 дней пребывания
- дегустации вина
- экскурсии по программе
- транспортное обслуживание согласно программе