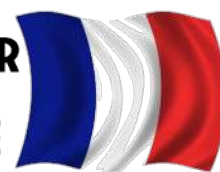


GOURMET EXPERIENCE ALONG THE RHONE RIVER





GOURMET EXPERIENCE ALONG THE RHONE RIVER DECOUVERTES GOURMANDES AU FIL DU RHÔNE



Once in a lifetime

Along the Rhône, presents you with a unique itinerary full of discoveries and emotions. From the enchanting beauty of the Alps to the coasts of the Mediterranean Sea, the luxury, style and beauty of the regions and landscapes are eternal signatures of an extraordinary experience. Take the time to enjoy, succumb to the charm of a beautiful region and let us guide you. Every day you will experience new sensations and discover exquisite surprises, while enjoying the peace and quiet of your stylish accommodation. Under the banner of variety and character, our services and competencies will ensure that your holiday is a moment of pure happiness.

L'Expérience de votre vie

Au fil du Rhône, vous présente une itinérance unique et remplie de découvertes et d'émotions. De la beauté enchanteresse des Alpes aux côtes de la mer Méditerranée, le luxe, le style et la beauté des régions et des paysages sont des signatures éternelles d'une expérience extraordinaire. Prenez le temps d'apprécier, laissez-vous séduire par la beauté d'une région, laissez-nous vous guider. Chaque jour offre de nouvelles sensations et de belles surprises, mais aussi la quiétude d'hébergements raffinés. Placés sous le signe de la variété et du caractère, nos services et nos compétences feront de votre séjour un moment de pur bonheur.





Sublime tasting Moments

Create timeless memories on this unique Swiss tasting experience. Let the luxury of Switzerland kiss you like the comfort of a soothing mountain breeze on a hot summer's day. The Vaudoise Riviera, the Valais and the Gruyère will be your discovery grounds on this elegant journey through the Lake Geneva region. Enjoy its spectacular scenery on a private escorted tour that brings Switzerland to life. Enjoy a spectacular cruise with the Alps as a scenic backdrop and marvel at these magnificent and unique grape varieties. Travel the paths of the different wine-growing regions of Switzerland to taste the flavours and let yourself go to the art of tradition while enjoying a day in the Gruyères region famous for making cheese and chocolate. Always in search of the authentic, enjoy gourmet dinners in the trendiest places. Let yourself be tempted by the best gastronomy and unique grape varieties.

Sublimes moments de dégustation

Créez des souvenirs intemporels sur cette unique expérience de dégustation. Laissez le luxe de la Suisse vous embrasser comme le confort d'une brise de montagne apaisante par une chaude journée d'été. La Riviera vaudoise, le Valais et la Gruyère seront vos lieux de découverte lors de cet élégant voyage à travers la région lémanique. Profitez de ses paysages spectaculaires dans le cadre d'un circuit privé accompagné qui donne vie à la Suisse. Profitez d'une croisière spectaculaire avec les Alpes comme toile de fond et émerveillez-vous devant ces cépages magnifiques et uniques. Parcourez les chemins des différentes régions viticoles de Suisse pour goûter les saveurs et laissez-vous aller à l'art de la tradition tout en profitant d'une journée dans la région de Gruyères célèbre pour la fabrication du fromage et du chocolat. Toujours à la recherche de l'authentique, savourez des dîners gastronomiques dans des lieux hors du temps.





Book your Gourmet Experience along the Rhône

Réservez votre Expérience Gourmande le long du Rhône

Our Gourmet Experience allows you to discover some of the most emblematic regions or grape varieties in Switzerland. Our 1 to 10 day itinerary takes you from the Glacier du Rhône, cradle of the Rhône to Marseille.

Along the Rhône you will discover many local products with an exquisite taste. Robust wines with mineral notes, cheeses with floral undertones, vitamin-rich fruit and vegetables, characterful salted meats and rare spices.

From the Glacier to the Rhône plain, passing through the mountain pastures to the sun-drenched hills, this Terroir Experience is a stroll in a garden of delights, where know-how that has been passed down through the generations combines with daring culinary creations to create sheer joy for the taste buds.

Notre Expérience Gourmande vous permet de découvrir quelques-unes des régions ou cépages les plus emblématiques de Suisse. Notre itinéraire de 1 à 10 jours vous emmène du Glacier du Rhône, berceau du Rhône à Marseille.

Au fil du Rhône vous allez découvrir de nombreux produits du terroir au goût exquis. Vins minéralisés et robustes, fromages aux notes florales, fruits et légumes vitaminés, salaisons de caractère et épices rares.

Du Glacier à la plaine du Rhône, en passant par les alpages de montagne aux coteaux gorgés de soleil, cette Expérience Terroir est une balade dans un jardin des délices, où savoir-faire ancestraux se conjuguent aux créations culinaires audacieuses pour le pur plaisir des papilles.





Gourmet experience is

We create your discovery at your own rhythm

Every day a new region



Every day new grape varieties to discover
Every day lived the products of the terroir
Every day a gourmet discovery
Discover the hidden facets of the terroirs



Transport & daily visit with a mini-van



High quality accommodation (4 & 5 stars),
Charming or boutique hotel



Knowledge and guidance of a wine expert



A driver guide from the region

Period From April to October



Duration From 09.30 to 18.00

From 2 to 6 personnes



Larger group on request

Discover or rediscover the immense diversity of recipes and local products from the mountains, the lake region and the countryside

Expérience Gourmande c'est ...

Nous vous concoctons votre découverte à votre rythme

Chaque jour une nouvelle région

Chaque jour de nouveaux cépages à découvrir
Chaque jour vivre es produits du terroir
Chaque jour une découverte gourmande
Découvrez les facettes cachées des terroirs

Transport & visite journalière en mini-van

Hébergement de haut standing (4 ou 5 étoiles)
Hôtel de charmes ou Boutique Hôtel

Présentation et accompagnement d'un œnologue

Un guide et conducteur de la région

Période De avril à octobre

Durée De 09.30 to 18.00

De 2 à 6 personnes

Groupe sur demande

Découvrez ou redécouvrez l'immense diversité de recettes et de produits du terroir provenant de la montagne, de la région des lacs et de la campagne





How to book

Choose the duration of your stay



Choose at least 2 regions



Choose the type of accommodation



Choose the Experience or the grape varieties or the categories of local products



If you wish to discover different regions over a period of 2 or 3 years, we offer you special conditions

Comment réservez

Choisir la durée de son séjour

Choisir 2 régions au minimum

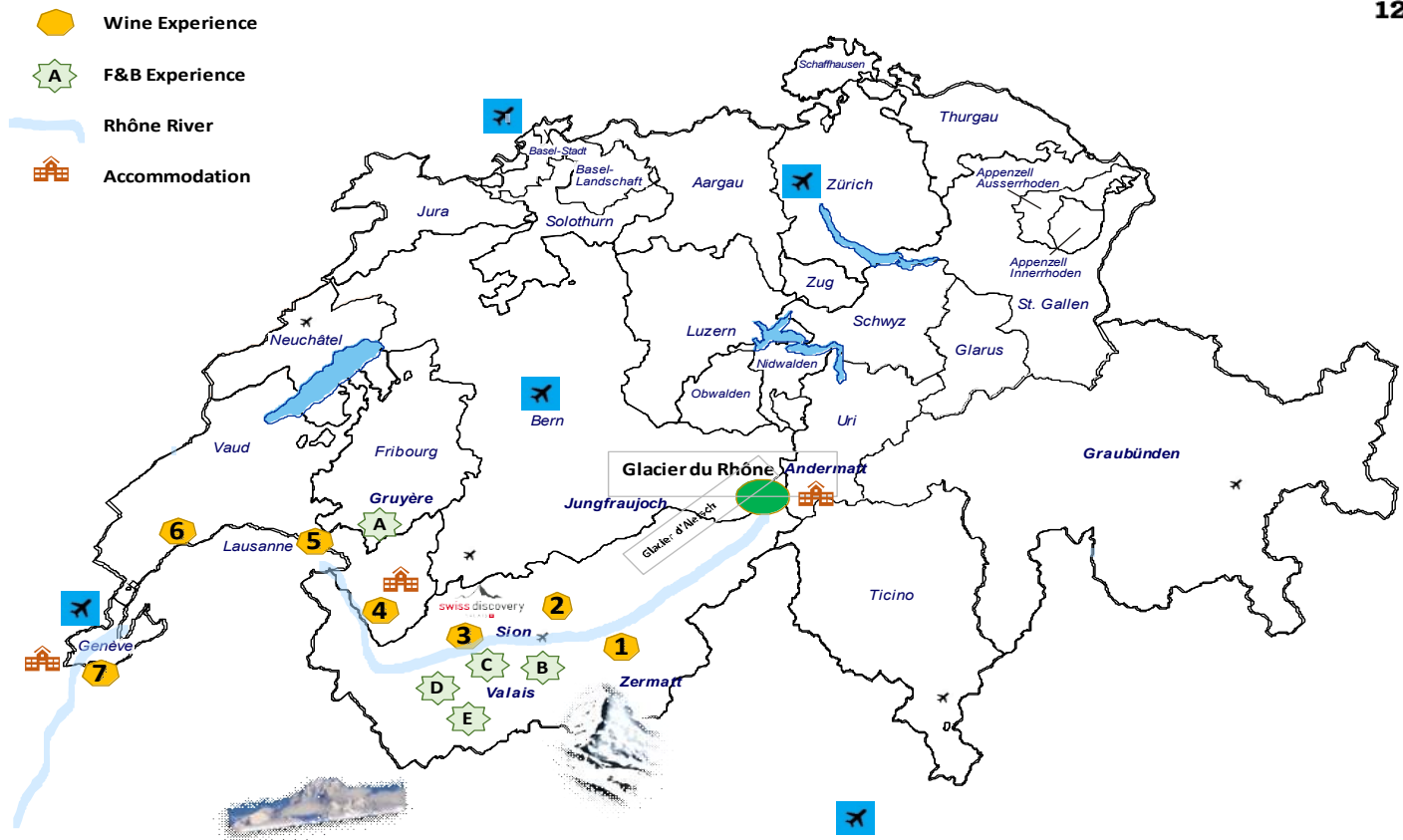
Choisir le type d'hébergement

Choisir son expérience ou les cépages ou les catégories de produits du terroir

Si vous souhaitez découvrir différentes régions sur une période de 2 ou 3 ans, nous vous proposons des conditions spéciales







Nr.	Experience ENG	Experience FR	F&B	Wine Vin	Nature	Region
1	Vispertemenin	Visperterminen		X		Valais
2	Sion	Sion		X		Valais
3	Heart of the Valais	Cœur du Valais		X		Valais
4	Wine & Salt	Sel & Vin		X		Vaud
5	Lavaux Unesco	Lavaux Unesco		X		Vaud
6	La Côte	La Côte		X		Vaud
7	Geneva	Genève		X		Genève
A	Cheese & Chocolate	Fromage & chocolat	X			Fribourg
B	Valais Bisses	Bisse du Valais			X	
C	The brim of deer	Brâme du cerf	X		X	Valais
D	Cattle Drive	Inalpe & désalpe	X		X	Valais
E	Alpine pasture	Alpage	X		X	Valais





EXPERIENCE HEIDA



The best of the area

The highest vineyard in Europe

Departure of our Experience at 2'209m altitude. Discover the birthplace of the Rhône. A trip to the heart of the Alps, starting from the Visperterminen educational trail, you climb to the St. Jodern cellar along the historic dry-stone walls of the Valais while listening to fascinating stories about the local wine-growing culture. Once you arrive at the cellar, a tasting session will introduce you to local wines, especially heida.

Visperterminen

Le plus haut vignoble d'Europe

Départ de notre Expérience à 2'209m d'altitude. Découvrez le lieu de naissance du Rhône. Un déplacement au cœur des Alpes, vous emmènera au départ du sentier didactique de Visperterminen, vous grimpez jusqu'à la cave St. Jodern en longeant les murs historiques en pierres sèches du Valais tout en écoutant de passionnantes histoires sur la culture viticole locale. Arrivé à la cave, une dégustation vous fera découvrir les vins locaux et notamment l'heida.

The package includes

The transfer by limousine or mini-van

Heida wine tasting

Meal in the village of Visperterminen

Guided tasting

Visits to the wine houses where production occurs and barrels are stored

Le package comprend

Le transfert en limousine ou minivan

Dégustation de l'Heida

Repas dans le village de Visperterminen

Dégustation accompagnée d'un œnologue

Visites des chais où la production et le stockage des fûts sont effectués.





Red Wine	Pinot, Gamay, Syrah, Humagne rouge, Cornalin, Merlot, Gamaret**, Diolinoir**	Vins Rouges	Pinot, Gamay, Syrah, Humagne rouge, Cornalin, Merlot, Gamaret**, Diolinoir**
White wine	Chasselas**, Sylvaner, Arvine**, Savagnin Blanc, Pinot gris Chardonnay,	Vins Blancs	Chasselas**, Sylvaner, Arvine**, Savagnin Blanc, Pinot gris Chardonnay,

** Native grape varieties

** Cépages indigènes



Optional activities

Traditionl meal in the vineyard

Gastronomique meal

Depending on visitor's knowledge of wine, we can create a programme around a category of wine as well as local dishes from the Valais.

Activités optionnelles

Repas traditionnel dans le vignoble

Repas gastronomique

En fonction des connaissances des visiteurs, nous pouvons créer un programme autour d'une catégorie de vins ainsi que des plats valaisans.



EXPERIENCE SION



The best of the area

Discover the exceptional mosaic of the different grapes cultivated in Switzerland's most important wine-making region. Known for the elegance of its grands crus, Valais also plays host to the highest vineyard in Europe. Bathed in the sun and blessed by the pure waters of the Alps, this little corner of paradise gives birth to unique wines, making it an unforgettable destination for wine tourists.

Une mosaïque de terroirs

Découvrez la mosaïque exceptionnelle des cépages de la plus importante région viticole de Suisse. Reconnu pour l'élégance de ses Grands Crus, le Valais compte également sur ses terres le plus haut vignoble d'Europe. Baigné par le soleil et caressé par la pureté de l'eau des Alpes, ce coin de paradis donne naissance aux exceptionnels Vins du Valais AOC et constitue une destination oenotouristique inoubliable.

The package includes

The transfer by limousine or mini-van
1st tasting at the Chai du Baron cellar
2nd tasting at Espace Provins
3rd tasting at the Clos du Château
Walk along the bisse de Clavoz
4th tasting at the Cube de Varone
Meal in the city of Sion or in the vineyard
Guided tasting
Visits to the wine houses where production occurs and barrels are stored

Le package comprend

Le transfert en limousine ou minivan
1^{ère} dégustation Cave Chai du Baron
2^{ème} dégustation Espace Provins
3^{ème} dégustation au Clos du Château
Balade le long du bisse de Clavoz
4^{ème} dégustation au Cube de Varone
Repas dans la vieille ville de Sion ou au milieu du vignoble
Dégustation accompagnée d'un œnologue
Visites des chais où la production et le stockage des fûts sont effectués.





Red Wine	Pinot, Gamay, Syrah, Humagne rouge, Cornalin, Merlot, Gamaret**, Diolinoir**	Vins Rouges	Pinot, Gamay, Syrah, Humagne rouge, Cornalin, Merlot, Gamaret**, Diolinoir**
White wine	Chasselas**, Sylvaner, Arvine**, Savagnin Blanc, Pinot gris Chardonnay,	Vins Blancs	Chasselas**, Sylvaner, Arvine**, Savagnin Blanc, Pinot gris Chardonnay,

** Native grape varieties

** Cépages indigènes



Optional activities

Helicopter flight over the Swiss Alps

Traditionl meal in the vineyard

Gastronomique meal

Depending on visitor's knowledge of wine, we can create a programme around a category of wine as well as local dishes from the Valais.

Activités optionnelles

Vol hélicoptère au-dessus des Alpes

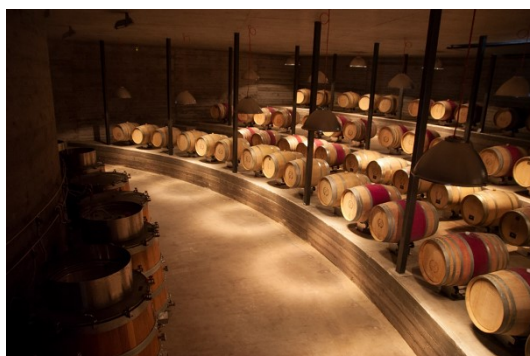
Repas traditionnel dans le vignoble

Repas gastronomique

En fonction des connaissances des visiteurs, nous pouvons créer un programme autour d'une catégorie de vins ainsi que des plats valaisans.



HEART OF THE VALAIS EXPERIENCE EXPERIENCE AU COEUR DU VALAIS



Our discovery begins on the smallest registered vineyard in the world, which has only 3 vines for an area of 1,618 m². Every year, personalities from the worlds of sport, the arts and politics come to work on it. The journey will take you to discover the native grape varieties of the largest vineyard in Switzerland.

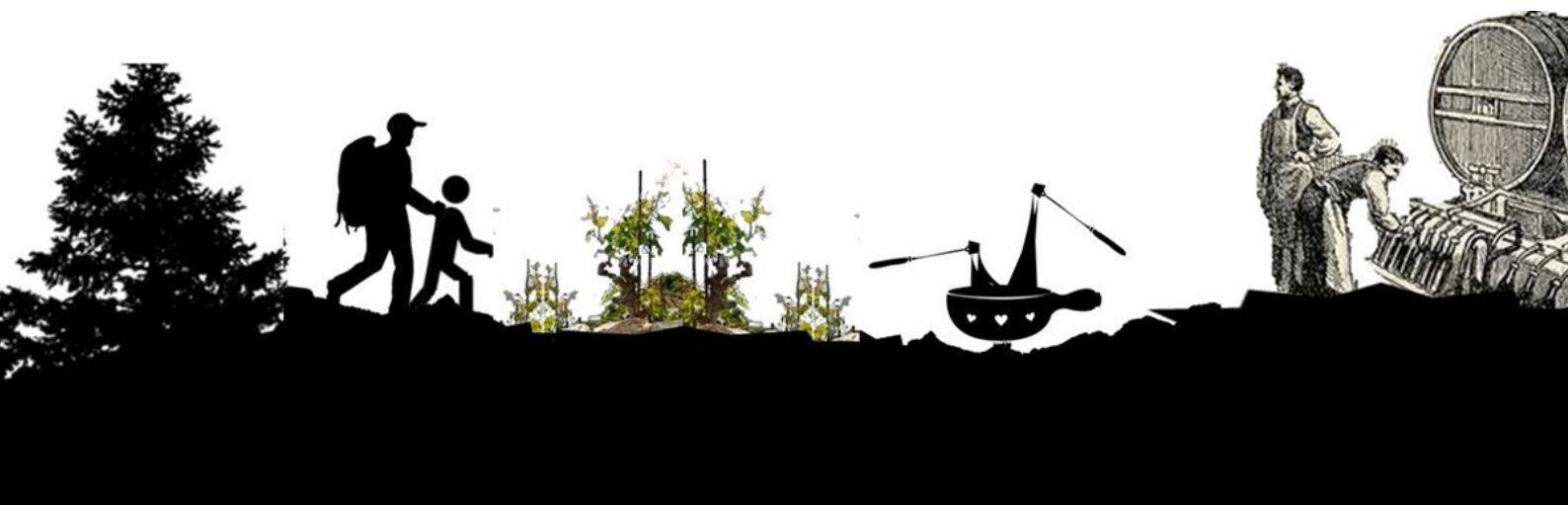
Notre découverte démarre sur la plus petite vigne cadastrée du monde qui ne compte que 3 ceps pour une superficie de 1,618 m². Chaque année des personnalités du sport, des arts et de la politique viennent cérémonieusement la travailler. La balade vous conduit à la découverte des cépages indigènes du plus grand vignoble de Suisse

The package includes

The transfer by limousine or mini-van
Visit the vineyard of Farinet
1st tasting at the Clos du Tsamperho
2nd tasting in Salquenen
Visit of the Museum of the Wine in Sierre
Guided tasting
Visits to the wine houses where production occurs and barrels are stored

Le package comprend

Le transfert en limousine ou minivan
Visite de la Vigne à Farinet
1ère dégustation au Clos du Tsamperho
2ème dégustation à Salquenen
Visite du Musée de la vigne et du vins
Dégustation accompagnée d'un œnologue
Visites des chais où la production et le stockage des fûts sont effectués.





Red Wine	Pinot, Gamay, Syrah, Humagne rouge, Cornalin, Merlot, Gamaret**, Diolinoir**	Vins Rouges	Pinot, Gamay, Syrah, Humagne rouge, Cornalin, Merlot, Gamaret**, Diolinoir**
White wine	Chasselas**, Sylvaner, Arvine**, Savagnin Blanc, Pinot gris Chardonnay,	Vins Blancs	Chasselas**, Sylvaner, Arvine**, Savagnin Blanc, Pinot gris Chardonnay,

** Native grape varieties

** Cépages indigènes



La vigne à Farinet

La plus petite vigne cadastrée du monde ne compte que 3 cep

The smallest registered vine in the world has only 3 Vine stocks

Optional activities

Helicopter flight over the Swiss Alps

Traditionl meal in the vineyard

Gastronomique meal

Depending on visitor's knowledge of wine, we can create a programme around a category of wine as well as local dishes from the Valais.

Activités optionnelles

Vol hélicoptère au-dessus des Alpes

Repas traditionnel dans le vignoble

Repas gastronomique

En fonction des connaissances des visiteurs, nous pouvons créer un programme autour d'une catégorie de vins ainsi que des plats valaisans.



WINE & SALT EXPERIENCE EXPERIENCE VINS & SEL



Lake Geneva nestles between the Savoy region and canton of Vaud like a giant croissant. The hillsides on the Swiss side are not only exceptionally beautiful and sun-drenched but are also perfect locations for vineyards.

This day begins in the heart of the Salt Mountain. White gold has been mined there since 1684. After this unique experience, discover the beauty of the vineyards of Villeneuve, at the eastern end of the lake, and of Chablais, which stretches to Bex, passing through Yverne and Aigle. A region known for its fresh and fruity white wines of the Chasselas grape variety.

Le lac Léman s'étend tel un croissant géant entre la Savoie et le canton de Vaud. Les versants du côté suisse ne constituent pas seulement un paysage extraordinairement beau, exposé au soleil, mais aussi de remarquables vignobles.

Cette journée débute au cœur de la Montagne salée. L'or blanc y est extrait depuis 1684. Après cette expérience unique retrouvez les beautés des vignobles de Villeneuve, à l'extrémité orientale du lac, et du Chablais, qui s'étire jusqu'à Bex, en passant par Yverne et Aigle. Région connue pour ses vins blancs frais et fruités de cépage Chasselas.

The package includes

The transfer by limousine or mini-van
Visit the Mines de Sel of Bex
2 to 3 Wine tasting
Guided tasting
Visits to the wine houses where production occurs and barrels are stored

Le package comprend

Le transfert en limousine ou minivan
Visite des mines de sel de Bex
2 à 3 Dégustation de vins
Dégustation accompagnée d'un œnologue
Visites des chais où la production et le stockage des fûts sont effectués.





Red Wine	Pinot, Gamay, Syrah, Gamaret and Garanoir	Vins Rouges	Pinot, Gamay, Syrah, Gamaret et Garanoir
White wine	Chasselas and Chardonnay	Vins Blancs	Chasselas et Chardonnay

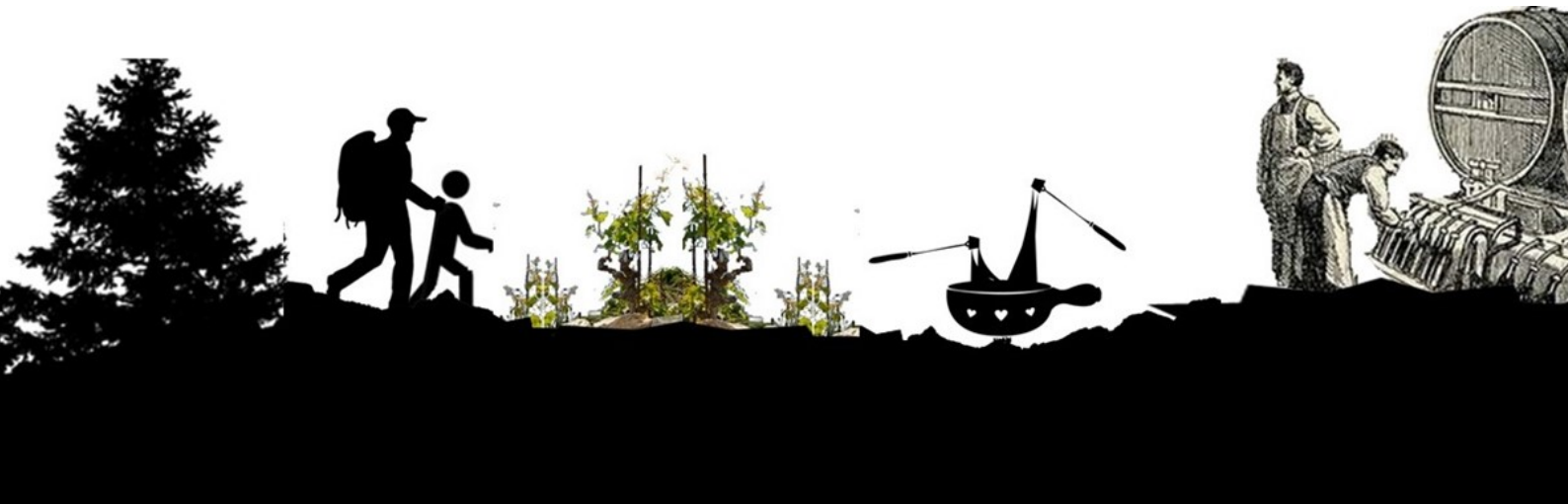


Optional activities

- Boat trip
- Traditionl meal in the vineyard
- Gastronomique meal

Activités optionnelles

- Balade en bateau
- Repas traditionnel dans le vignoble
- Repas gastronomique



LAVAUx UNESCO EXPERIENCE



Lake Geneva nestles between the Savoy region and canton of Vaud like a giant croissant. The hillsides on the Swiss side are not only exceptionally beautiful and sun-drenched but are also perfect locations for vineyards.

At 800 hectares, the terraced vineyards of the UNESCO region Lavaux form Switzerland's largest contiguous vineyard area with terrace after terrace offering magnificent views.

Le lac Léman s'étend tel un croissant géant entre la Savoie et le canton de Vaud. Les versants du côté suisse ne constituent pas seulement un paysage extraordinairement beau, exposé au soleil, mais aussi de remarquables vignobles.

Avec 800 hectares de vignes et les terrasses d'UNESCO, la région Lavaux est le plus grand vignoble d'un seul tenant de Suisse et offre une vue extraordinaire depuis chaque terrasse. Des vignobles en terrasse surplombent le lac Léman, avec en arrière-plan, des montagnes enneigées... il faut un certain temps pour savourer pleinement ce paysage!

The package includes

The transfer by limousine or mini-van
2 to 3 Wine tasting
Guided tasting
Visits to the wine houses where production occurs and barrels are stored

Le package comprend

Le transfert en limousine ou minivan
2 à 3 Dégustation de vins
Dégustation accompagnée d'un œnologue
Visites des chais où la production et le stockage des fûts sont effectués.





Red Wine	Pinot, Gamay, Syrah, Gamaret and Garanoir	Vins Rouges	Pinot, Gamay, Syrah, Gamaret et Garanoir
White wine	Chasselas and Chardonnay	Vins Blancs	Chasselas et Chardonnay



Optional activities

Boat trip
Visit the Chaplin's World Museum
Traditionl meal in the vineyard
Gastronomique meal

Activités optionnelles

Balade en bateau
Visite du Chaplin's World Museum
Repas traditionnel dans le vignoble
Repas gastronomique



LA CÔTE EXPERIENCE



Bordering the lake between Geneva and Lausanne, the vineyard road of La Côte makes you discover its many facets through a route full of charm and tradition. The coast offers you a breathtaking view of Lake Geneva, the Alps and Mont-Blanc. Along the way, winegrowers, farmers, but also craftsmen and artists open their doors to discover the heritage of this vineyard. With a privileged exposure between the Jura and Lake Geneva, the Mont-sur-Rolle vineyard produces very unique wines. Its main grape variety, Chasselas, was planted in the 12th century by monks from Burgundy. Rich in mouthfeel, it is distinguished by mineral and sweet flavours, which are conferred by the unique location of the vines.

Bordant le lac entre Genève et Lausanne, la route du vignoble de La Côte vous fait découvrir ses multiples facettes à travers un itinéraire plein de charme et de tradition. La Côte vous propose une vue imprenable sur le lac Léman, les Alpes et le Mont-Blanc. Le long du chemin, vigneron, agriculteurs, mais aussi artisans et artistes ouvrent leur porte pour faire découvrir le patrimoine de ce vignoble. Bénéficiant d'une exposition privilégiée entre le Jura et le lac Léman, le vignoble de Mont-sur-Rolle produit des vins très singuliers. Son principal cépage, le Chasselas, a été planté au 12ème siècle par des moines venus de Bourgogne. Riche en bouche, il se distingue par des saveurs minérales et friandes, que lui confère la situation unique des vignes.

The package includes

The transfer by limousine or mini-van
2 to 3 Wine tasting
Guided tasting
Visits to the wine houses where production occurs and barrels are stored

Le package comprend

Le transfert en limousine ou minivan
2 à 3 Dégustation de vins
Dégustation accompagnée d'un œnologue
Visites des chais où la production et le stockage des fûts sont effectués.





Red Wine	Pinot, Gamay, Gamaret, Garanoir and Merlot	Vins Rouges	Pinot, Gamay, Gamaret, Garanoir et Merlot
White wine	Chasselas and Chardonnay	Vins Blancs	Chasselas et Chardonnay



Optional activities

Boat trip
Visit the Chaplin's World Museum
Traditionl meal in the vineyard
Gastronomique meal

Activités optionnelles

Balade en bateau
Visite du Chaplin's World Museum
Repas traditionnel dans le vignoble
Repas gastronomique

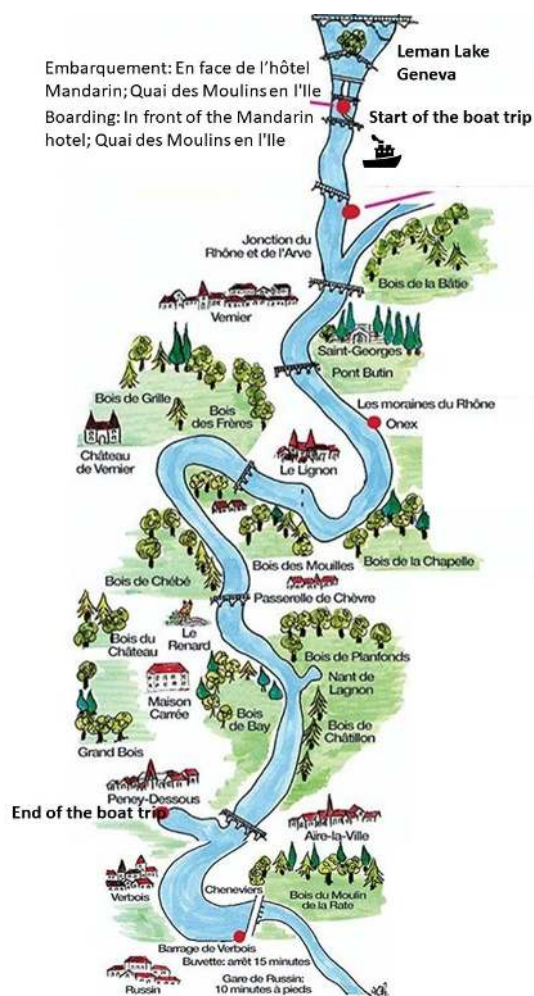


GENEVA BOAT & WINE EXPERIENCE EXPERIENCE BATEAU & VINS GENEVE



Nestled between the crests of the Jura and the rocky escarpments of the Salève, the Geneva vineyard has a thousand-year-old tradition. With its 1500 ha of vines and its production of more than 13.5 million litres per year, Geneva is the third largest wine-growing canton in Switzerland. The presence of vines in Geneva dates back to Roman times.

Embarked in the heart of the city of Calvin for a mini cruise along the banks of the Rhone to travel back in time. A winetasting at the Cave des Pendus will prepare you for a Bistronomic break in Satigny in the charming Geneva countryside. In the afternoon, we will discover the vineyards on the right bank and the magnificent Geneva countryside.



Bercé entre les crêtes du Jura et les escarpements rocheux du Salève, le vignoble genevois à une tradition millénaire. Avec ses 1500 ha de vigne et sa production de plus de 13,5 millions de litres par an, Genève est le troisième canton viticole de Suisse. La présence de la vigne à Genève remonte à l'époque romaine.

Embarqué au cœur de la cité de Calvin pour une mini croisière le long des rives du Rhône afin de remonter les saveurs du temps. Une dégustation à la Cave des

Pendus vous mettra en condition pour une halte Bistronomique Satigny dans la charmante campagne genevoise. L'après-midi sera dédié à la découverte des vignobles de la rive droite et de la magnifique campagne genevoise

The package includes

The transfer by limousine or mini-van
Boat on the Rhone river
2 to 3 Wine tasting
Guided tasting
Visits to the wine houses where production
and barrels are stored

Le package comprend

Le transfert en limousine ou minivan
Balade fluviale sur le Rhône
2 à 3 Dégustation de vins
Dégustation accompagnée d'un œnologue
Visites des chais où la production et le
stockage des fûts sont effectués.





Red Wine	Viognier, Pinot, Gamay, Gamaret, Cabernet Sauvignon Garanoir and Merlot	Vins Rouges	Viognier, Pinot, Gamay, Gamaret, Cabernet Sauvignon Garanoir et Merlot
White wine	Chasselas, Aligoté, Chardonnay, Pinot blanc, Pinot gris, Müller- Thurgau, Scheurebe, Kerner, Findling, Gewürztraminer, Muscat, Sauvignon	Vins Blancs	Chasselas, Aligoté, Chardonnay, Pinot blanc, Pinot gris, Müller- Thurgau, Scheurebe, Kerner, Findling, Gewürztraminer, Muscat, Sauvignon



Optional activities

Traditionl meal in the vineyard

Gastronomique meal

Activités optionnelles

Repas traditionnel dans le vignoble

Repas gastronomique



CHEESE & CHOCOLATE IN GRUYERE

FROMAGE ET CHOCOLAT EN GRUYÈRE



The Gruyère region, with its rolling green landscape and the peaks of the Fribourg Pre-Alps, is home to the world-famous Gruyère cheese. The picture-book little medieval town of Gruyères is perched atop a small hill.

And to round off the tour of culinary delights: for those with a sweet tooth it would be worth taking a guided tour round the Maison Cailler The Swiss Chocolate factory in nearby Broc.

La région de la Gruyère, vertement vallonnée et ombragée par les sommets des Préalpes fribourgeoises, est la patrie du très célèbre fromage qu'est le Gruyère AOP. La ravissante petite ville médiévale de Gruyères est perchée quant à elle sur une petite colline.

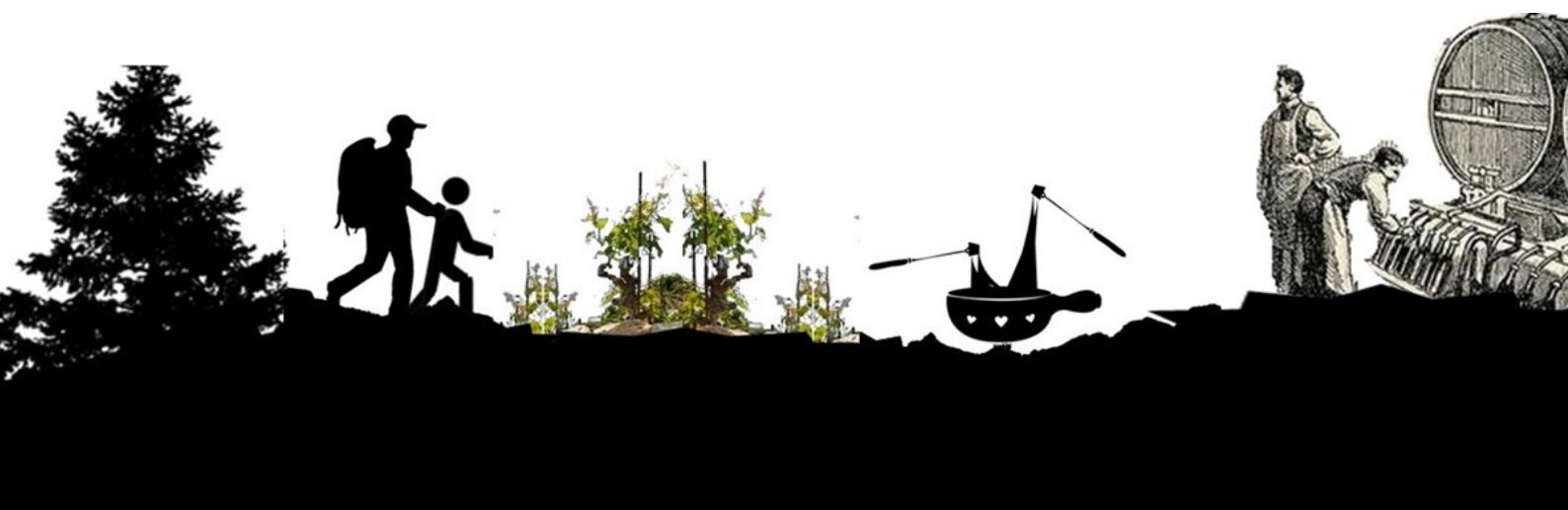
Afin de conclure cette ronde des spécialités gastronomiques, les gourmets et gourmands peuvent prendre part à une visite guidée de la Maison Cailler, la Chocolaterie suisse à Broc.

The package includes

Transfers in limousine or mini-van
Visit the Cheese factory
Visit the chocolate factory Cailler
Typical lunch in a restaurant

Le package comprend

Transfert en limousine ou minivan
Visite de la fromagerie de la Gruyère
Visite de la Maison Cailler
Visite du Village de Gruyère
Repas traditionnel dans un restaurant





Optional activities

Helicopter flight over the Swiss Alps

Traditional meal

Gastronomic meal

Activités optionnelles

Vol hélicoptère au-dessus des Alpes

Repas traditionnel

Repas gastronomique



VALAIS BISSES & LOCAL PRODUCTS

BISSES DU VALAIS & PRODUITS DU TERROIR



Bisses are the historic irrigation channels of the Valais. A bisse is an open ditch delivering priceless water from mountain streams – often by daring routes to arid pastures and fields, vineyards and orchards. Many bisses are still in use today and so are carefully maintained. Numerous trails accompany these historic watercourses, inviting visitors to varied hikes on historic trails.

Les bisses sont les canaux d'irrigation historiques du Valais. Un bisse est une tranchée ouverte qui achemine l'eau précieuse des torrents – non sans quelque acrobatie – jusque dans les prairies et champs secs, les vignobles et les vergers. Nombre de bisses sont encore utilisés de nos jours et soigneusement entretenus. Bien des sentiers de randonnée qui longent ces canaux historiques invitent à des promenades variées sur des chemins historiques.

The package includes

Transfers in limousine or mini-van

Walk along the bisses

Typical lunch in a restaurant

Or in a Old Mountain Chalet

Le package comprend

Transfert en limousine ou minivan

Balade le long des bisses

Repas traditionnel dans un restaurant ou
dans un chalet d'alpage





Optional activities

Helicopter flight over the Swiss Alps

Wine tasting

Gastronomique meal

Activités optionnelles

Vol hélicoptère au-dessus des Alpes

Dégustation de vins

Repas gastronomique



THE BRIM OF THE DEER

LE BRÂME DU CERF



Every year, the deer calf is a period eagerly awaited by deer and nature enthusiasts. Listening to and observing deer during their rutting periods is a unique experience. Every year during the breeding season, the Valais forest resounds to the rhythms of the deer's bellow. This is the period that made the deer's reputation, the period when you can hear the famous "brâme". It resonates throughout the valley from late September to early October. A unique moment at dusk and in the heart of nature accompanied by a picnic of the land

Tous les ans, le brame du cerf est une période très attendue par les passionnés du cerf et de nature. L'écoute et l'observation du cerf lors de ses périodes de rut est une expérience unique. Chaque année à la saison des amours, la forêt valaisanne résonne aux rythmes du brame du cerf. C'est la période qui a fait la réputation du cerf, celle où l'on peut entendre le fameux "brâme". Il résonne dans toute la vallée de fin septembre à début octobre. Moment unique à la tombée du jour et au cœur de la nature accompagné d'un pique-nique du terroir

The package includes

Transfers in mini-van or 4X4
Picnic

Le package comprend

Transfert en minivan ou 4X4
Pique-nique





Period From Mid-September to beginning of October

Duration From 16.30 to 23.00



Période De mi-septembre à début octobre

Durée De 16.30 to 23.00

From 2 to 6 personnes

Larger group on request



De 2 à 6 personnes

Groupe sur demande

A driver guide from the region



Un chauffeur guide de la région

Optional activities

Helicopter flight over the Swiss Alps

Traditionl meal

Activités optionnelles

Vol hélicoptère au-dessus des Alpes

Repas traditionnel



CATTLE DRIVE & COW FIGHTS

INALPE, DÉSALPE ET COMBATS DE REINES



The Herens is a traditional breed of cattle from Valais, whose cows are famous for their sense of hierarchy and correspondingly feisty temperament: they frequently lock horns. A black coat, muscular body and relatively short legs give them a distinctive and graceful appearance. Following their natural instincts, the Herens cows establish a hierarchy within the herd when they ascend to the high pastures in spring. The leader must assert herself throughout the summer if she is to descend from the alpine pastures in autumn as the crowned “queen”. This characteristic of the breed has given rise to the tradition of organised cow fights throughout the canton, which attract numerous cattle breeders and spectators. Divided into categories by age and weight, the cows seek out their opponents in the ring. Those that lose a combat or turn tail drop out of the contest; wellbeing of the animals is paramount, with staff monitoring the fights closely. During the course of the afternoon, the strongest cow in each category is finally crowned queen. The highlight of the Valais cow fight season is the national final in May in Aproz. Here, the winners in the first four categories also compete at the end for the title of “Queen of queens”.

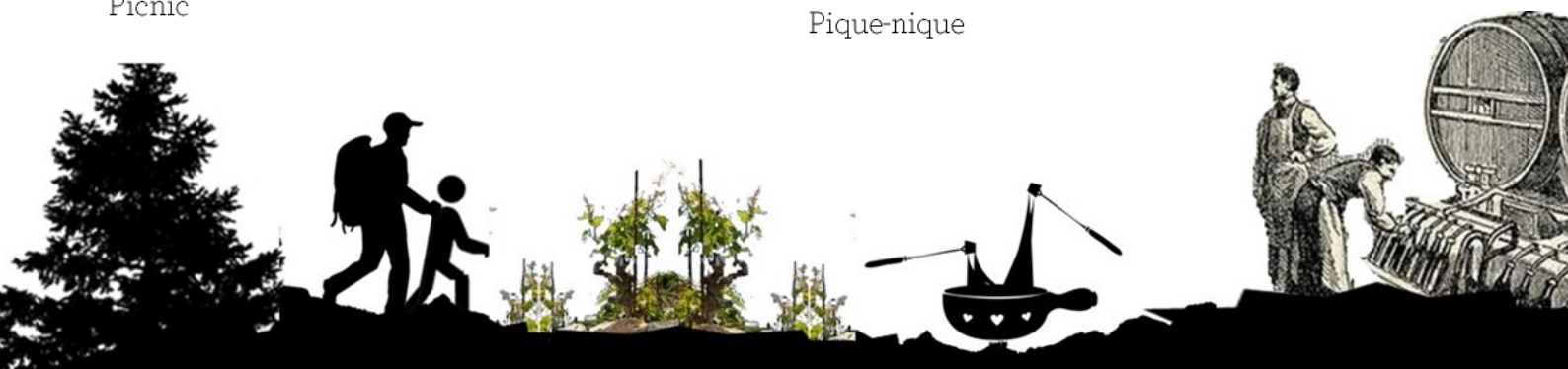
Les vaches d'Hérens appartiennent à une race ancienne et traditionnelle du Valais. Elles ont un sens de la hiérarchie très développé et un tempérament combatif. Leur robe noire, leur corps musclé et leurs membres courts leur confèrent un charme particulier. Lors de l'inalpe, qui a lieu en printemps, elles se livrent à des combats qui se poursuivent durant leur séjour à l'alpage. La vache la plus forte doit prouver durant l'été qu'elle mérite d'être décorée en tant que « reine » à l'occasion de la désalpe. C'est de cette particularité qu'est née la tradition des combats de reines qui attire nombre d'éleveurs et de spectateurs. Réparties en plusieurs catégories en fonction de leur âge et de leur poids, elles se battent instinctivement dans l'arène. Les vaches qui fuient leur rivale ou perdent leur combat sont éliminées. Les combats ont lieu sous la surveillance des rabatteurs pour garantir le bien-être des animaux. Au cours de l'après-midi, la vache la plus forte de chaque catégorie est finalement élue « reine ». La saison des combats de reine s'achève en apothéose au mois de mai avec la Finale Nationale à Aproz. Les finalistes des quatre premières catégories se battent alors pour le titre de la « reine des reines ».

The package includes

Transfers in mini-van or 4X4
Picnic

Le package comprend

Transfert en minivan ou 4X4
Pique-nique





Period From Mai to June
From Mid-September to October

Duration From 08.30 to 19.00



Période De mai à fin juin et de mi-septembre à début octobre

Durée De 08.30 to 19.00

From 2 to 6 personnes
Larger group on request



De 2 à 6 personnes
Groupe sur demande

A driver guide from the region



Un chauffeur guide de la région

Optional activities

Helicopter flight over the Swiss Alps
Traditionl meal

Activités optionnelles

Vol hélicoptère au-dessus des Alpes
Repas traditionnel



A TASTEFUL STROLL IN THE HEART OF THE VINEYARD OR THE MOUNTAIN PASTURE

BALADE GUSTATIVE AU COEUR DU VIGNOBLE OU DES ALPAGES



A day to combine discovery and a change of scenery!

Stroll along one of the many paths of the Valais vineyards, mountain pastures or our magnificent bisses with different taste and discovery stages of local products from the Valais.

Bisses are the historic irrigation channels of the Valais. A bisse is an open ditches delivering priceless water from mountain streams – often by daring routes – to arid pastures and fields, vineyards and orchards. Many bisses are still in use today and so are carefully maintained. Numerous trails accompany these historic watercourses, inviting visitors to varied hikes on historic trails.

Une journée pour conjuguer découverte et dépaysement !

Balade le long d'un des nombreux chemins du vignoble valaisan, chemins des alpages ou de nos magnifiques bisses avec différentes étapes gustatives et de découvertes des produits du terroir valaisan.

Les bisses sont les canaux d'irrigation historiques du Valais. Un bisse est une tranchée ouverte qui achemine l'eau précieuse des torrents – non sans quelque acrobatie – jusque dans les prairies et champs secs, les vignobles et les vergers. Nombre de bisses sont encore utilisés de nos jours et soigneusement entretenus. Bien des sentiers de randonnée qui longent ces canaux historiques invitent à des promenades variées sur des chemins historiques.

The package includes

Transfers in mini-van or 4X4

Picnic

Le package comprend

Transfert en minivan ou 4X4

Pique-nique





Optional activities

Helicopter flight over the Swiss Alps

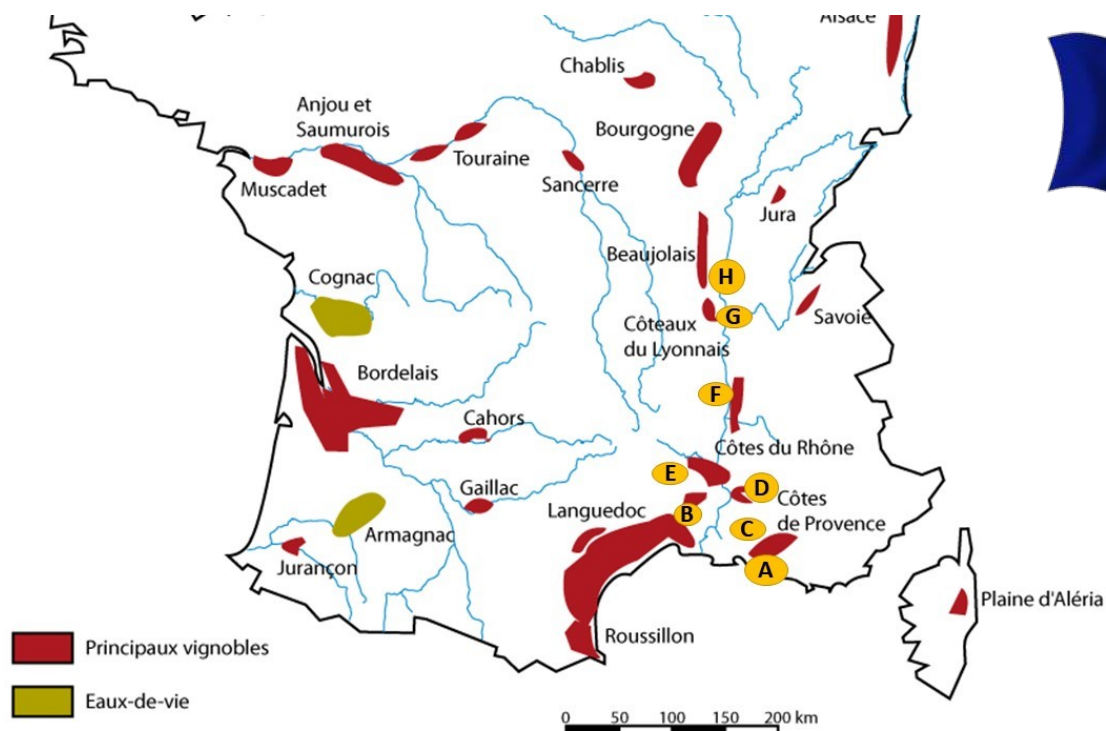
Traditional meal

Activités optionnelles

Vol hélicoptère au-dessus des Alpes

Repas traditionnel



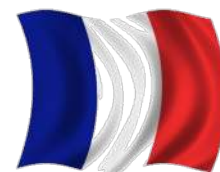


Page	36	-	37	French Wine map & program
Page	38	-	39	H - Experience Beaujolais
Page	40	-	41	G - Experience Coteaux Lyonnais
Page	42	-	43	F - Experience Côtes du Rhône
Page	44	-	45	E - Experience Baux de Provence
Page	46	-	47	D - Experience Bandol & Cassis
Page	48	-	49	C - Experience Châteauneuf du Pape
Page	50	-	51	B - Experience Luberon
Page	52	-	53	A - Experience 2CV & Aix en Provence
Page	54	-	55	Experience Wine & Sea
Page	56	-	57	Experience Wine & Truffle





EXPERIENCE BEAUJOLAIS



"The most sensual of vineyards" according to the Revue du Vin de France, covers 17,324 hectares and runs along a ribbon 10 to 15 kilometres wide and 50 kilometres long, from Mâcon in the north to Lyon in the south, on the hilly slopes of the Beaujolais mountains which reach an altitude of 700 to over 1,000 m.

The Gamay Noir grape variety reigns supreme in this land blessed by the gods, and it offers an extraordinary palette of wines, from the finest and most aromatic, the Beaujolais and Beaujolais Villages, to the richest and most complex, the ten Beaujolais crus, each with a specific character linked to the different terroirs of Brouilly, Chiroubles, Chénas, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint-Amour.

There is also a real star in the Beaujolais and Beaujolais Villages appellations: Beaujolais Nouveau, which the whole world is looking forward to on the third Thursday in November. In a more confidential way, some winegrowers in Beaujolais and Beaujolais Villages raise sumptuous Beaujolais Blanc (from the Chardonnay grape variety) and Beaujolais Rosé (from the Gamay Noir grape variety), as well as sparkling Crémants.

« Le plus sensuel des vignobles » d'après la Revue du Vin de France, s'étend sur 17 324 hectares et court le long d'un ruban de 10 à 15 kilomètres de large sur 50 kilomètres de long, de Mâcon au nord à Lyon au sud, sur les flancs vallonnés des monts du Beaujolais qui atteignent une altitude de 700 à plus de 1 000 m.

Le cépage 'Gamay Noir' règne en maître sur cette terre bénie des dieux, et il offre une extraordinaire palette de vins, des plus fins et aromatiques, les Beaujolais et Beaujolais Villages, aux plus riches et complexes, les dix crus du Beaujolais, possédant chacun un caractère spécifique lié aux différents terroirs Brouilly, Chiroubles, Chénas, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié, Saint-Amour.

On trouve aussi dans les appellations Beaujolais et Beaujolais Villages une véritable star : le Beaujolais Nouveau, que le monde entier attend avec impatience le troisième jeudi de novembre. De manière plus confidentielle, certains vignerons en Beaujolais et Beaujolais Villages élèvent de somptueux Beaujolais Blanc (issu du cépage Chardonnay) et Beaujolais Rosé (issu du cépage Gamay Noir), ainsi que des Crémants surprenants.



The package includes

The transfer by limousine or mini-van
Entrance to 2 or 3 vineyards/cellars
Guided tasting
Visits to the wine houses where production occurs and barrels are stored

Le package comprend

Le transfert en limousine ou minivan
Accès à 2 ou 3 vignobles/caves
Dégustation accompagnée d'un œnologue
Visites des chais où la production et le stockage des fûts sont effectués.



Red wine Gamay
White wine Chardonney

Les Rouges Gamay
Les Blancs Chardonney

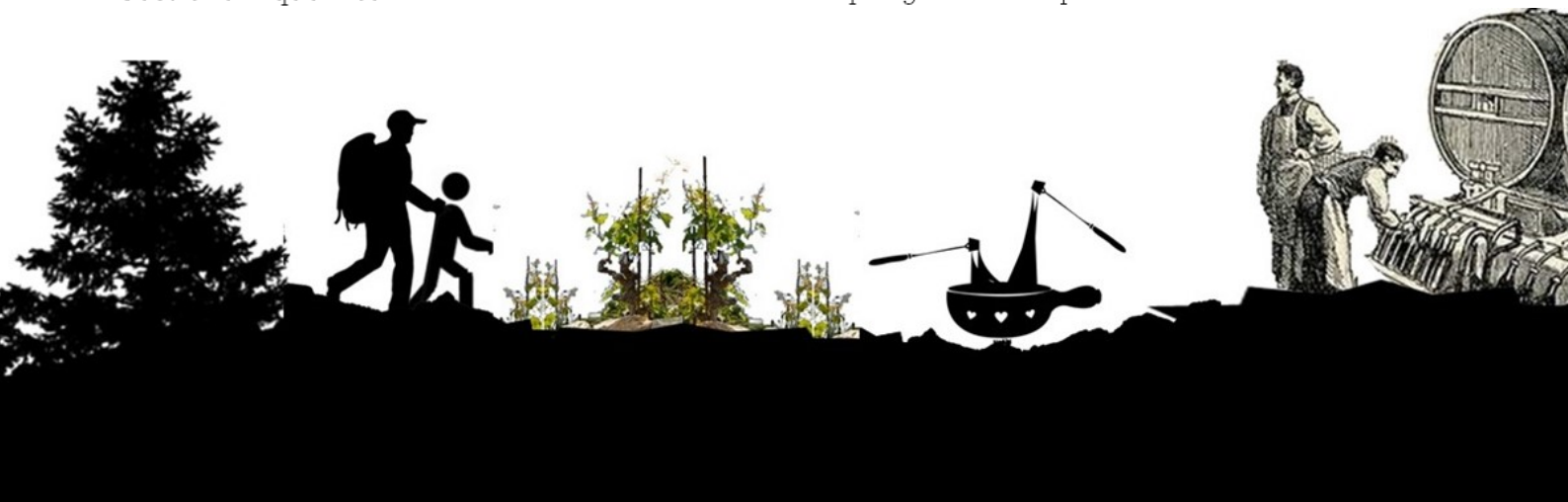


Optional activities

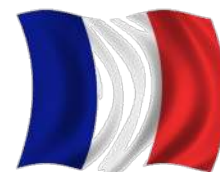
Traditionl meal in the vyneard
Gastronomique meal

Activités optionnelles

Repas traditionnel dans le vignoble
Repas gastronomique



EXPERIENCE COTEAUX LYONNAIS



Carried by the heritage of know-how from more than 2,000 years of history, the Coteaux du Lyonnais vineyard delivers all the expression of its terroir through wines with a unique character.

The plateaus are followed by hills, while at the bend of a plot of land there are deep valleys that open onto the Rhône and Saône rivers. Only a few kilometres from Lyon, the most Lyon-based of the appellations takes root in this hilly landscape, influenced by the rhythm of the rivers and the altitude of the Monts du Lyonnais. Here, the 320 hectares of vineyards established between 200 and 550 metres above sea level reflect their contrasting landscapes, marked by the plurality of characteristics of their terroir.

Portés par l'héritage d'un savoir-faire issu de plus de 2 000 ans d'histoire, le vignoble des Coteaux du Lyonnais délivre toute l'expression de son terroir à travers des vins au caractère singulier.

Aux plateaux succèdent les collines, tandis qu'au détour d'une parcelle se révèlent de profondes vallées qui s'ouvrent sur le Rhône et la Saône. À seulement quelques kilomètres de Lyon, la plus lyonnaise des appellations prend racine dans ce paysage vallonné, influencé par le rythme des fleuves et l'altitude des Monts du Lyonnais. Ici, les 320 hectares de vignoble établis entre 200 et 550 mètres d'altitude, sont à l'image de leurs paysages contrastés, marqués par la pluralité des caractéristiques de leur terroir.

The package includes

The transfer by limousine or mini-van
Entrance to 2 or 3 vineyards/cellars
Guided tasting
Visits to the wine houses where production occurs and barrels are stored

Le package comprend

Le transfert en limousine ou minivan
Accès à 2 ou 3 vignobles/caves
Dégustation accompagnée d'un œnologue
Visites des chais où la production et le stockage des fûts sont effectués.





Red wine Gamay

Les Rouges Gamay

White wine Chardonnay

Les Blancs Chardonnay



Optional activities

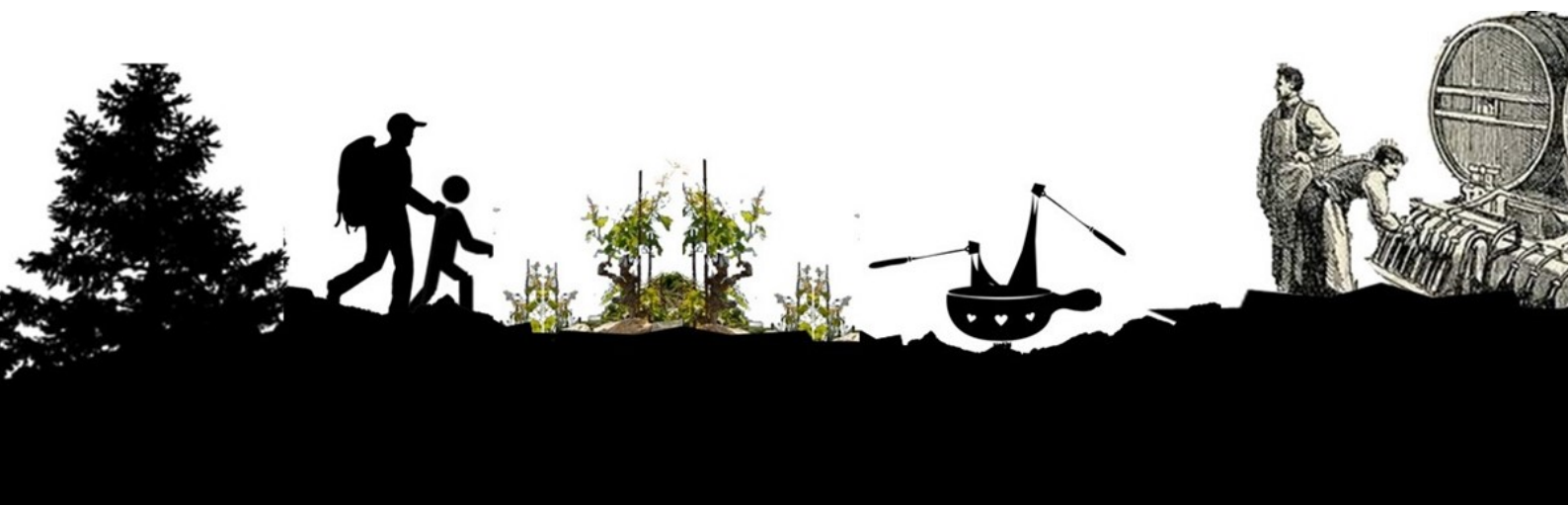
Traditionl meal in the vineyard

Gastronomique meal

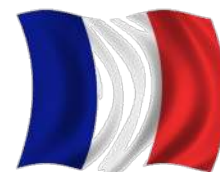
Activités optionnelles

Repas traditionnel dans le vignoble

Repas gastronomique



EXPERIENCE CÔTES DU RHÔNE



A privileged gateway between the Mediterranean world and northern Europe, the Rhône Valley has been developing its vineyards for 2000 years... When you follow the course of the Rhône from north to south, in its French part between Vienna and Valencia. The northern vineyard of the Côtes du Rhône is characterised by its essentially granitic soil, its vines on very steep slopes, and by the omnipresence of Syrah, which occupies 91% of the vines. It covers an overall area of 3,500 ha of vines and, contrary to popular belief, the climate is not Mediterranean, but the most continental of all, i. e. relatively cool and humid.

Passage privilégié entre le monde méditerranéen et l'Europe septentrionale, la Vallée du Rhône déploie ses vignobles depuis 2000 ans d'histoire... Lorsqu'on suit le cours du Rhône du nord au sud, dans sa partie française entre Vienne et Valence. Le vignoble septentrional des Côtes du Rhône se caractérise par son terroir essentiellement granitique, ses vignes en coteaux souvent très escarpés, et par l'omniprésence de la Syrah, qui occupe 91% de l'encépagement. Il s'étend globalement sur 3'500 ha de vignes et contrairement aux idées reçues, le climat n'y est pas méditerranéen, mais tout ce qu'il y a de plus continental, à savoir relativement frais et humide.

The package includes

The transfer by limousine or mini-van
Entrance to 2 or 3 vineyards/cellars
Guided tasting
Visits to the wine houses where production occurs and barrels are stored

Le package comprend

Le transfert en limousine ou minivan
Accès à 2 ou 3 vignobles/caves
Dégustation accompagnée d'un œnologue
Visites des chais où la production et le stockage des fûts sont effectués.





Red wine Calitor, Muscat Noir, Marselan,
Syrah, Cunoise, Terret noir,
Muscardin, Grenache gris,
Clairette rose, Mourvèdre
Carignan noir, Vaccarèse,
Grenache, Picpoul noir & Cinsault

Les Rouges Calitor, Muscat Noir, Marselan,
Syrah, Cunoise, Terret noir,
Muscardin, Grenache gris,
Clairette rose, Mourvèdre
Carignan noir, Vaccarèse,
Grenache, Picpoul noir et Cinsault

White wine Clairette, Picpoul blanc, Muscat
blanc, Roussanne, Viognier,
Bourboulenc, Grenache blanc,
Marsanne, Ugni Blanc, Picardan,
Maccabeo & Vermentino (Rolle)

Les Blancs Clairette, Picpoul blanc, Muscat
blanc, Roussanne, Viognier,
Bourboulenc, Grenache blanc,
Marsanne, Ugni Blanc, Picardan,
Maccabeo et Vermentino (Rolle)



Optional activities

Traditionl meal in the vyneard

Gastronomique meal

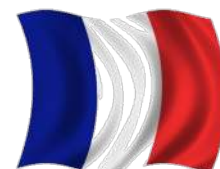
Activités optionnelles

Repas traditionnel dans le vignoble

Repas gastronomique



EXPERIENCE BAUX DE PROVENCE



Our Baux de Provence Wine Tour is made to discover the unbelievable landscape of Les Baux de Provence in the South of France. The character and uniqueness of the land at Les Baux are evident in the raw beauty of the landscapes in this other Provence.

The wines can be defined as much in terms of the unique, multi-faceted character of the soil as by the choices made by the men who work it. They produce also a delicious and renowned AOP olive oil in this area that we could visit and taste. Enjoy this beautiful region while tasting some wines of Provence having strong character!

Notre Expérience des Baux de Provence est faite pour découvrir les paysages incroyables des Baux de Provence dans le sud de la France. Le caractère et l'unicité du terroir des Baux sont évidents dans la beauté brute des paysages de cette autre Provence.

Les vins se définissent autant par le caractère unique et multiforme du terroir que par les choix des hommes qui le travaillent. Ils produisent également une huile d'olive AOP délicieuse et réputée dans cette région que nous pouvons visiter et déguster. Profitez de cette belle région tout en dégustant des vins de Provence à fort caractère !

The package includes

The transfer by limousine or mini-van
Entrance to 2 or 3 vineyards/cellars
Entrance to 1 olive oil mill
Guided tasting
Visits to the wine houses where production occurs and barrels are stored

Le package comprend

Le transfert en limousine ou minivan
Accès à 2 ou 3 vignobles/caves
Accès à un moulin à huile d'olive
Dégustation accompagnée d'un œnologue
Visites des chais où la production et le stockage des fûts sont effectués.





Red wine Grenache, Mourvèdre, Syrah,
Cinsault, Cunoise, Carignan and
Cabernet Sauvignon

Rosé wine Grenache, Syrah, Cinsault,
Mourvèdre, Carignan, Cunoise
and Cabernet Sauvignon

White wine Grenache blanc, Vermentino,
Clairette, Roussanne, Marsanne,
Bourboulenc and Ugni

Les Rouges Grenache, Mourvèdre, Syrah,
Cinsault, Cunoise, Carignan et
Cabernet Sauvignon

Les Rosés Grenache, Syrah, Cinsault,
Mourvèdre, Carignan, Cunoise
et Cabernet Sauvignon

Les Blancs Grenache blanc, Vermentino,
Clairette, Roussanne, Marsanne,
Bourboulenc and Ugni



Optional activities

Traditionl meal in the vyneard

Gastronomique meal

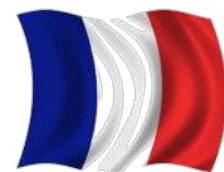
Activités optionnelles

Repas traditionnel dans le vignoble

Repas gastronomique



EXPERIENCE BANDOL & CASSIS



The sea view, everyone dreams of it...

The sea view, everyone dreams of it. Bandol and Cassis offer it to you. These two neighbouring vineyards, located between Marseille and Toulon, share a very strong marine personality. It is certainly customary to say that Cassis is famous for its whites and Bandol for its reds from this Mourvèdre which dominates like nowhere else in the world. Let yourself be charmed by the exceptional wines and beautiful coastal towns of Bandol and Cassis.

La vue sur mer, tout le monde en rêve...

La vue sur la mer, tout le monde en rêve. Bandol et Cassis vous l'offrent. Ces deux vignobles voisins, situés entre Marseille et Toulon, ont en commun une personnalité marine très affirmée. On a certes coutume de dire que Cassis est célèbre pour ses blancs et Bandol pour ses rouges issus de ce mourvèdre qui y domine comme nulle part ailleurs dans le monde. Laissez-vous charmer par les vins exceptionnels et les belles villes côtières de Bandol et Cassis.

The package includes

The transfer by limousine or mini-van
Entrance to 3 or 4 vineyards/cellars
Guided tasting
Visits to the wine houses where production occurs and barrels are stored

Le package comprend

Le transfert en limousine ou minivan
Accès à 3 ou 4 vignobles/caves
Dégustation accompagnée d'un œnologue
Visites des chais où la production et le stockage des fûts sont effectués.





Red wine	Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault and Carignan	Les Rouges	Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault and Carignan
Rosé wine	Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre and Carignan	Les Rosés	Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre and Carignan
White wine	Clairette, Rolle, Sauvignon, Bourboulenc, Marsanne, Ugni Blanc and Sémillon	Les Blancs	Clairette, Rolle, Sauvignon, Bourboulenc, Marsanne, Ugni Blanc and Sémillon



Optional activities

Traditionl meal in the vyneard

Gastronomique meal

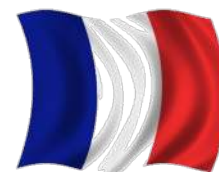
Activités optionnelles

Repas traditionnel dans le vignoble

Repas gastronomique



EXPERIENCE CHÂTEAUNEUF DU PAPE



With our Châteauneuf du Pape Wine Tour, you will explore some of the oldest wine cellars in France and taste magnificent Châteauneuf du Pape wine. The region is known for its red wine, however white wine makes up 10% of this region's best-rated production. During this private tour, you will visit the 13th century ruins of the Châteauneuf du Pape and cellars which few others have the opportunity to see.

Avec notre visite guidée du Châteauneuf du Pape, vous découvrirez quelques-unes des plus anciennes caves à vin de France et dégusterez le magnifique vin de Châteauneuf du Pape. La région est connue pour son vin rouge, mais le vin blanc représente 10% de la production la mieux notée de la région. Au cours de cette visite privée, vous visiterez les ruines du Châteauneuf du Pape du 13ème siècle et les caves que peu d'autres ont l'occasion de voir.

The package includes

The transfer by limousine or mini-van
Entrance to 3 or 4 vineyards/cellars
Guided tasting
Visits to the wine houses where production occurs and barrels are stored
Visit the 13th century ruins of the Châteauneuf du Pape

Le package comprend

Le transfert en limousine ou minivan
Accès à 3 ou 4 vignobles/caves
Dégustation accompagnée d'un œnologue
Visites des chais où la production et le stockage des fûts sont effectués
Visite des ruines du 13ème siècle du Châteauneuf du Pape





Red wine

Grenache, Syrah,
Mourvèdre, Cinsault,
Picpoul, Terret noir,
Muscardin, Counoise
and Vaccarèse

Les Rouges

Grenache, Syrah,
Mourvèdre, Cinsault,
Picpoul, Terret noir,
Muscardin, Counoise
et Vaccarèse

White wine

Clairette, Roussanne,
Picardan and Bourboulenc

Les Blancs

Clairette, Roussanne,
Picardan et Bourboulenc



Optional activities

Traditionl meal in the vineyard

Gastronomique meal

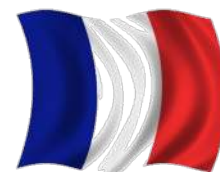
Activités optionnelles

Repas traditionnel dans le vignoble

Repas gastronomique



EXPERIENCE LUBERON



Our Luberon Wine Tour is made to discover the beautiful landscape of Luberon in the South of France. The wineries produce really nice full bodied red wines as well as superb whites and rosé. The region is rich of hidden treasures like lavender fields, magnificent hill top villages and of course superb wineries! You will be charmed by this region and by these complexe and fruity wines! Enjoy this beautiful region while tasting some unique red of Luberon.

Notre circuit viticole du Luberon est conçu pour découvrir les magnifiques paysages du Luberon dans le sud de la France. Les caves produisent de très beaux vins rouges corsés ainsi que de superbes vins blancs et rosés. La région est riche de trésors cachés comme des champs de lavande, de magnifiques villages au sommet des collines et bien sûr de superbes vignobles ! Vous serez charmé par cette région et par ces vins complexes et fruités ! Profitez de cette belle région tout en dégustant des vins rouges uniques du Luberon.

The package includes

The transfer by limousine or mini-van
Entrance to 3 or 4 vineyards/cellars
Guided tasting
Visits to the wine houses where production occurs and barrels are stored

Le package comprend

Le transfert en limousine ou minivan
Accès à 3 ou 4 vignobles/caves
Dégustation accompagnée d'un œnologue
Visites des chais où la production et le stockage des fûts sont effectués





Red wine	Syrah, Grenache noir, Mourvèdre, Carignan and Cinsault	Les Rouges	Syrah, Grenache noir, Mourvèdre, Carignan et Cinsault
White wine	Grenache blanc, Clairette blanche, Vermentino, Bourboulenc, Roussanne, Marsanne, Ugni blanc and Viognier.	Les Blancs	Grenache blanc, Clairette blanche, Vermentino, Bourboulenc, Roussanne, Marsanne, Ugni blanc et Viognier.



Optional activities

Traditionl meal in the vyneard

Gastronomique meal

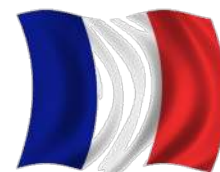
Activités optionnelles

Repas traditionnel dans le vignoble

Repas gastronomique



2CV & AIX EN PROVENCE EXPERIENCE



An unforgettable and very vintage experience. Stars of several French films and especially in films with Louis de Funès, go for an authentic tour! Aboard a Deuch.....

Take your time to look around and spend an unforgettable moment discovering the vineyards of the Gulf of St Tropez en Deuch!

Our Aix en Provence Wine Tour is made to discover the gorgeous landscape of Aix en Provence in the South of France, which is home to the vineyards that produce the world's best rosé (as well as superb reds and whites) and the beautiful Montagne Sainte Victoire, made famous by the painter Cezanne. Enjoy this beautiful region while tasting some rosé of Provence.

"You have never tasted a real rosé until you have tried a rosé de Provence!"

Une expérience inoubliable et très vintage. Stars de plusieurs films français et surtout dans les films avec Louis de Funès, partez pour un tour authentique! A bord d'une Deuch...

Prenez votre temps de regarder ce qui vous entoure et passez un moment inoubliable à la découverte des vignobles du Golfe de St Tropez en Deuch!

Notre Wine Tour d'Aix en Provence vous fera découvrir les magnifiques paysages d'Aix en Provence dans le sud de la France, qui abrite les vignobles qui produisent le meilleur rosé du monde (ainsi que de superbes vins rouges et blancs) et la belle Montagne Sainte Victoire, rendue célèbre par le peintre Cezanne. Profitez de cette belle région tout en dégustant un peu de rosé de Provence.

"Vous n'avez jamais goûté un vrai rosé avant d'avoir goûté un rosé de Provence !"



The package includes

Renting of the 2CV with driver
Entrance to 3 or 4 vineyards/cellars
Guided tasting
Visits to the wine houses where production occurs and barrels are stored

Le package comprend

Location de la 2 CV avec chauffeur
Accès à 3 ou 4 vignobles/caves
Dégustation accompagnée d'un œnologue
Visites des chais où la production et le stockage des fûts sont effectués



Red wine	Syrah, Grenache noir, Cinsault, Tibouren, Mourvèdre, Carignan and Cabernet Sauvignon
White wine	Rolle,(Vermentino), Ugni Blanc, Clairette Bourboulenc (Doillon), and Semillon

Les Rouges	Syrah, Grenache noir, Cinsault, Tibouren, Mourvèdre, Carignan et Cabernet Sauvignon
Les Blancs	Rolle,(Vermentino), Ugni Blanc, Clairette Bourboulenc (Doillon), et Semillon

Optional activities

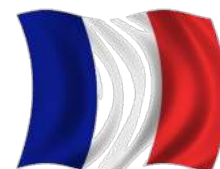
Traditionl meal in the vyneard
Gastronomique meal
This tour is also possible on board a minivan

Activités optionnelles

Repas traditionnel dans le vignoble
Repas gastronomique
Ce tour est également possible à bord d'un mini-van



EXPERIENCE WINE & SEA



Do you like wine and want to know more ?

Would you also like to enjoy the magnificent coastal scenery of Provence in a relaxing setting ? Then this tour is for you !

We offer you an unforgettable experience aboard a beautiful old sailboat of 16,50 m where you can sail through the turquoise waters of Mediterranean while discovering and learning what you have always wanted to know about wine.

We have a rendez-vous with the Captain of an old fashioned sailboat which is moored in a pretty harbor of the Mediterranean. After a briefing on the shilling boat, its equipment and safety precautions, we will go sailing along the unrivaled southern coast of France.

Throughout the trip, you can observe a landscape of exceptionnel creeks (calanques), relax, sunbathe and just simply enjoy the environment ! At lunch, we stop in a cove where we will give you a tasting of three different wines that accompany a meal prepared using fresh seasonal Provence products.

During this stop, we will swim in the middle of a transparent water among the fish (if the temperature allows it). After this moment of relaxation and conviviality, we will use the salis to travel back to the harbor (wind permitting). Then after this marvelous day, we will return to Aix en Provence.

Vous aimez le vin et voulez en savoir plus ?

Aimeriez-vous aussi profiter des magnifiques paysages côtiers de la Provence dans un cadre relaxant ? Alors ce tour est pour vous !

Nous vous offrons une expérience inoubliable à bord d'un magnifique vieux voilier de 16,50 m où vous pourrez naviguer à travers les eaux turquoises de la Méditerranée tout en découvrant et apprenant ce que vous avez toujours voulu savoir du vin.

Nous avons rendez-vous avec le capitaine d'un voilier à l'ancienne amarré dans un joli port de la Méditerranée. Après un briefing sur le shilling, son équipement et ses précautions de sécurité, nous irons naviguer le long de la côte sud de la France.

Tout au long du voyage, vous pourrez observer un paysage de calanques exceptionnelles, vous détendre, prendre le soleil et tout simplement profiter de l'environnement ! Au déjeuner, nous nous arrêtons dans une crique où nous vous proposons une dégustation de trois vins différents qui accompagnent un repas préparé avec des produits frais de Provence de saison.

Durant cet arrêt, nous nagerons au milieu d'une eau transparente parmi les poissons (si la température le permet). Après ce moment de détente et de convivialité, nous utiliserons les salis pour retourner au port (si le vent le permet). Puis après cette merveilleuse journée, nous retournerons à Aix en Provence.



The package includes

The transfer by limousine or mini-van
 Old sailboat tour
 Meal & beverage on the boat
 Wine tasting during the meal

Le package comprend

Le transfert en limousine ou minivan
 Tour en vieux voilier
 Repas & boissons sur le voilier
 Dégustation de vins



Period From Mai to September
 Depending the weather condition
 Duration From 09.30 to 18.00

Période Mai à Septembre
 En fonction de la météo
 Durée De 09.30 à 18.00

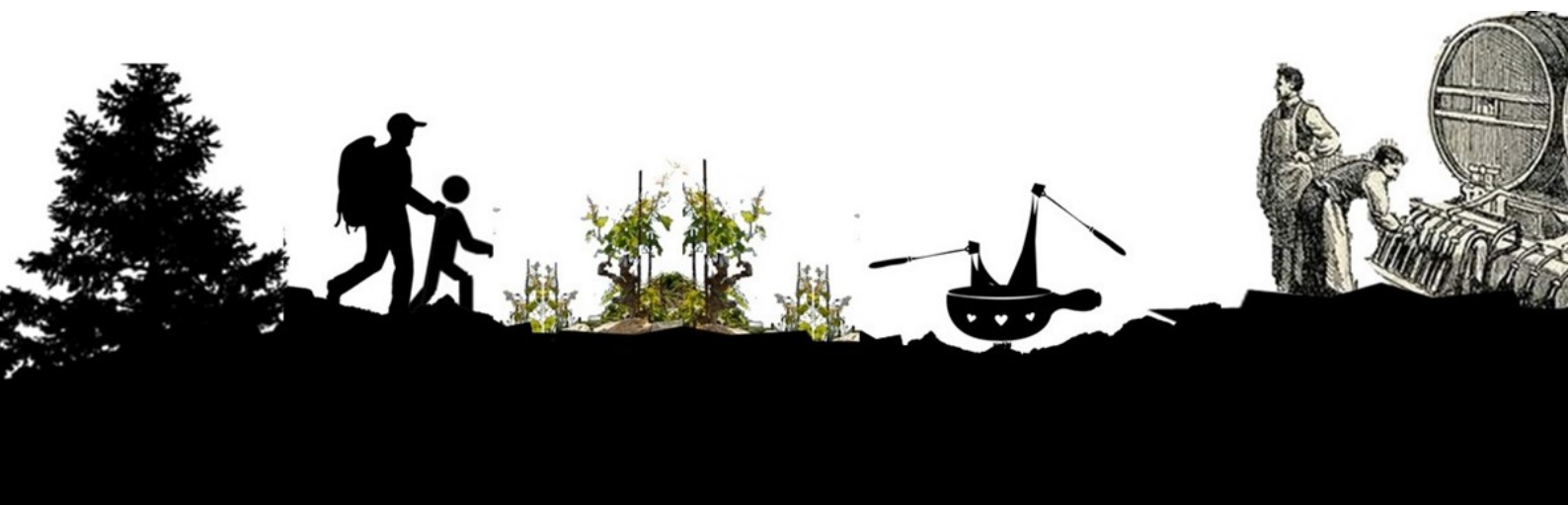


Optional activities

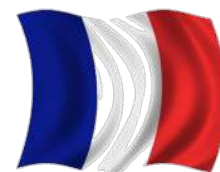
Traditionl meal
 Gastronomique meal

Activités optionnelles

Repas traditionnel
 Repas gastronomique



EXPERIENCE WINE & TRUFFLE



Explore the most beautiful villages in France and learn about the coveted "Black Diamond" on our private wine & truffle tour, offered November through February.

Mysterious and coveted from the beginning of time, the truffle provokes more than simple curiosity. Its origins, its scent, its taste and its color render it a "Grande Dame" that is respected the world over. Discover the earthy side of luxury that will stun and delight your senses!

We will meet with the truffle-producing farmer and his truffle hound. He will provide you with the proper tools and show off the special skills of his faithful friend and we will follow him in the hills to look for the "Black Diamond". On the way he will let you in some of his secrets, we will see his dog in action and if we are lucky, he might be able to dig out one or several truffles (but there is no guarantee since it is a rare product).

Late morning we will leave our truffle-producing farmer to go to a magnificent 17th century "hôtel particulier" and its French style gardens for an indulgent wine & truffle lunch. During the meal, we will serve you 3 different wines to taste and discuss.

After this feast, you will have an hour to stroll around the magnificent village built on top of the hill which has been awarded as one of the "most beautiful villages in France."

Explorez les plus beaux villages de France et découvrez le très convoité "Black Diamond" lors de notre tour privé des vins et truffes, de novembre à février.

Mystérieuse et convoitée depuis la nuit des temps, la truffe provoque plus qu'une simple curiosité. Ses origines, son parfum, son goût et sa couleur en font une "Grande Dame" respectée dans le monde entier. Découvrez le côté terre à terre du luxe qui étonnera et ravira vos sens !

Nous rencontrerons l'agriculteur trufficulteur et son chien truffier. Il vous fournira les outils appropriés et montrera les compétences spéciales de son fidèle ami et nous le suivrons dans les collines à la recherche du "Diamant Noir". Sur le chemin, il vous dévoilera certains de ses secrets, nous verrons son chien en action et si nous avons de la chance, il pourra peut-être sortir une ou plusieurs truffes (mais il n'y a aucune garantie car c'est un produit rare).

En fin de matinée, nous quitterons notre fermier trufficulteur pour nous rendre dans un magnifique hôtel particulier du 17ème siècle et ses jardins à la française pour un déjeuner gourmand vin & truffe. Pendant le repas, nous vous servirons 3 vins différents à déguster et à discuter.

Après cette fête, vous aurez une heure pour flâner dans le magnifique village construit au sommet de la colline qui a été classé parmi les "plus beaux villages de France".



The package includes

The transfer by limousine or mini-van
Entrance to 3 or 4 vineyards/cellars
Guided tasting
Visits to the wine houses where production occurs and barrels are stored

Le package comprend

Le transfert en limousine ou minivan
Accès à 3 ou 4 vignobles/caves
Dégustation accompagnée d'un œnologue
Visites des chais où la production et le stockage des fûts sont effectués

Period November to february

Duration 09.30 to 18.30



Période Novembre à février

Durée 09.30 à 18.30



Optional activities

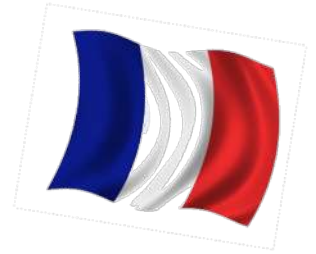
Traditionl meal in the vyneard
Gastronomique meal

Activités optionnelles

Repas traditionnel dans le vignoble
Repas gastronomique







BP 1414 - Chemin des Mayens

1972 Anzère

Switzerland

+41 79 387 55 04

office@inspiring-experience.com

www.inspiring-experience.com

