

VOYAGE COMPTOIR DES VINS

LA TOSCANE

Du dimanche 08/06 au jeudi 12/06/2025



CONCEPT

Voyage Comptoir des Vins en Toscane



Concept Nos voyages culinaires ont pour but de vous faire **découvrir les meilleurs produits de la gastronomie Toscane**, de vivre de belles rencontres humaines tout en découvrant avec d'autres yeux certaines perles de la culture Toscane.

En étroite collaboration avec **COMPTOIR DES VINS, Dolce Vita Experience** vous convie à une aventure gastronomique d'exception, au cœur des contrées tant renommées que secrètes de Toscane.

Durant cette expérience, nous aurons l'honneur de certaines caves qui alimentent les étagères de COMPTOIR DES VINS, notamment les vins renommés des domaines de **Lavacchio** et **Dievole**. Une occasion unique de découvrir leurs méthodes séculaires et de partager leur passion, le tout au cœur d'un paysage pittoresque et enchanteur.

CONCEPT

Voyage Comptoir des Vins en Toscane



Concept Les produits mis à l'honneur durant ce voyage seront le **Chianti Rufina** et le Chianti classico, pour le vin. Les pâtes, l'huile d'olive et le pecorino pour la gastronomie. Le programme culturel parcourt les classiques comme **Sienna** ou **Le Chianti** en vous offrant des visites hors des sentiers battus dans la région de Rufina.

En plus des rencontres avec les habitants locaux, vous serez choyés tout au long du séjour par un accompagnateur spécialisé en gastronomie de Dolce Vita Experience, en compagnie d'un représentant de COMPTOIR DES VINS.

Ce séjour se veut unique en vous offrant quelques moments très exclusifs.

HÉBERGEMENT

Voyage Comptoir des Vins en Toscane



Hébergement

Durant notre voyage, nous allons déposer nos valises dans deux de nos meilleurs agriturismo. Durant les **deux premières nuits** au **relais de Fizzano**. Datant du XI^e siècle, cet ancien village médiéval est une perle appartenant au domaine viticole Rocca delle Macie. Niché au sommet d'une colline au cœur de la région du **Chianti Classico**, il offre un panorama enchanteur de vignobles et d'oliveraies à perte de vue.

Nous passerons les deux **dernières nuits à la Fattoria Lavacchio**. Le couple Faye et Dimitri vous offre une opportunité extraordinaire : de vivre au cœur d'un domaine biologique dans un coin de Toscane qui est encore à découvrir dans les collines autour de Florence (à seulement 25 km).

Les deux domaines que nous vous proposons illustrent parfaitement le concept de "l'**albergo diffuso**", où les chambres sont habilement dispersées au sein de bâtiments historiques restaurés. Cette approche singulière de l'hébergement vous invite à une **immersion totale dans la vie locale**, tout en offrant le confort moderne pour **une expérience véritablement chaleureuse et authentique**.

TRANSPORT

Voyage Comptoir des Vins en Toscane



Transport Le prix inclut les vols aller-retour avec Brussels Airlines de Bruxelles à Florence et de Bologne à Bruxelles. Durant le séjour, tous les transferts vers les différentes activités sont compris dans le prix.

Pour ceux qui préfèrent se rendre par leurs propres moyens, nous vous donnons rendez-vous au début du programme à la Fattoria Lavacchio. Nous déduisons alors le prix des billets d'avion correspondant

JOUR 1

Dimanche 08/06



Jour 1 Bienvenue en Toscane! Votre aventure débute à Siena, où vous profiterez d'un déjeuner sur la terrasse d'une maison privée, offrant une vue imprenable sur les toits de cette ville emblématique. Après ce moment convivial, laissez-vous guider par Lucia pour une **visite insolite de Siena**, entre histoire et curiosités cachées. En fin de journée, vous rejoindrez notre lieu de séjour, où un dîner savoureux vous attend.

JOUR 2

Lundi 09/06



Jour 2 Plongez dans l'élégance rétro à bord d'une **Fiat 500**, emblème des années 60 et 70, pour une journée inoubliable dans les **collines du Chianti**. Votre escapade vous mènera vers un trésor caché de la région, où vous dégusterez un déjeuner célébrant les saveurs locales et l'accueil chaleureux toscan.

L'après-midi, les routes pittoresques vous conduiront à la **découverte des charmants villages du Chianti**. De retour à la propriété, vous terminerez cette belle journée par un dîner gourmand.

JOUR 3

Mardi 10/06



Jour 3 La matinée commencera par une halte dans une cave du **Chianti Classico**, où vous découvrirez l'art de la vinification toscane à travers une visite suivie d'une dégustation de leurs meilleurs crus. Ensuite, direction le Chianti Rufina, où la Fattoria Lavacchio et son cadre enchanteur vous attendent. Faye, la propriétaire des lieux, vous accueillera chaleureusement pour un déjeuner convivial. Après une pause détente au cœur de la propriété, elle vous partagera son expertise sur les appellations et les cépages des vins toscans, avant de conclure la journée par un dîner, parfaitement accordé aux vins du domaine.

JOUR 4

Mercredi 11/06



Jour 4 La matinée sera dédiée à l'**huile d'olive** : apprenez à en déguster les subtilités et à en comprendre les variétés. Vous enchaînez avec un cours de cuisine où vous préparerez et dégusterez des plats traditionnels.

Après un moment de repos bien mérité, vous retrouverez Faye pour un **atelier ludique et original : la création de votre propre vin**. Composez votre assemblage, concevez votre étiquette et fixez même le prix – un souvenir unique de votre séjour !

JOUR 5

Jeudi 12/06



Jour 5 Pour votre dernière matinée, partez à pied à la rencontre d'**Antonio, un petit producteur passionné**, qui vous dévoilera les secrets de la fabrication de ses fromages de chèvre et de brebis. Après un déjeuner partagé dans une ambiance conviviale, il sera temps de regagner l'aéroport, le cœur rempli de souvenirs et la promesse de revenir goûter encore à la magie de la Toscane.

TARIFS

(par personne vols inclus) :

Prix : **1.955,00€** par personne (chambre double ou partagée)
2.255,00€ par personne (chambre double à usage single)

Réduction vols : 225€ pp

Le prix comprend :

- ✓ Les vols aller-retour avec Brussels Airlines
- ✓ L'hébergement en Agriturismo (niveau 4 étoiles) pour 5 nuitées en chambre double/twin ou double à usage single avec salle de bain privée (formule hôtel, nettoyage journalier des chambres).
- ✓ 4 petits-déjeuners.
- ✓ 4 dîners comprenant entrée, plat et accompagnements, dessert, café, vin et eau.
- ✓ 5 lunches
- ✓ Transfert aéroport - lieu de séjour et transfert lieu de séjour – aéroport
- ✓ Transfert lors des activités
- ✓ La présence d'un accompagnateur Dolce Vita sur place
- ✓ La présence d'un accompagnateur Comptoir des vins durant tout le voyage
- ✓ Le programme complet repris ci-dessus*

Le prix ne comprend pas :

- ✗ Les pourboires et les dépenses d'ordre personnel.
- ✗ Les taxes de séjour

En cas d'impossibilité de participer au voyage pour cause de force majeure liée au covid-19, le voyage sera reporté, vous aurez le choix entre être remboursé ou reporter le voyage

* Le programme est susceptible d'être modifié par les organisateurs pour un meilleur déroulement du séjour.

DOLCE VITA - Rue du Fond Cattelain 2 - 1435 Mont-Saint-Guibert –
BCE 0766542203