

Wijnreis Côtes du Rhône

20-23 april 2023



Côtes du Rhône als wijnstreek	3
Geschiedenis.....	3
De wijnbouw.....	3
Druivensoorten.....	4
Avignon	5
Pont St-Bénézet (Pont d'Avignon).....	5
Palais des Papes.....	5
Klimaat	6
Programma in een oogopslag	7
Heen- en terugreis	8
Heenreis 21 april.....	8
Terugreis 23 april.....	8
Hotel de L'Horloge	9
Wijndomeinen en restaurants	10
Donderdag 20 april.....	10
Wijndomein 1: Domaine des Escaravailles	10
Diner: Le 46 Avignon	12

Vrijdag 21 april	13
Wijndomein 2: Les Clos de Caillou	13
Lunch: Le Verger Des Papes	15
Wijndomein 3: Bosquet des Papes	15
Wijndomein 4: Chateau de la Gardine	17
Diner: La Fourchette	18
Zaterdag 22 april	19
Wijndomein 5: Domaine Duseigneur "l'Astrolabe"	19
Wijndomein 6: La Fourmone	20
Wijndomein 7: Domaine de Piéblanc	21
Diner: L'essentiel	22
Zondag 23 april	23
Lunch: Le Carré du Palais	23
Praktisch + reiscomité	25
Bagage	25
Reisdocumenten	25
Aankoop wijnen ter plaatse	25
Reiscomité	25

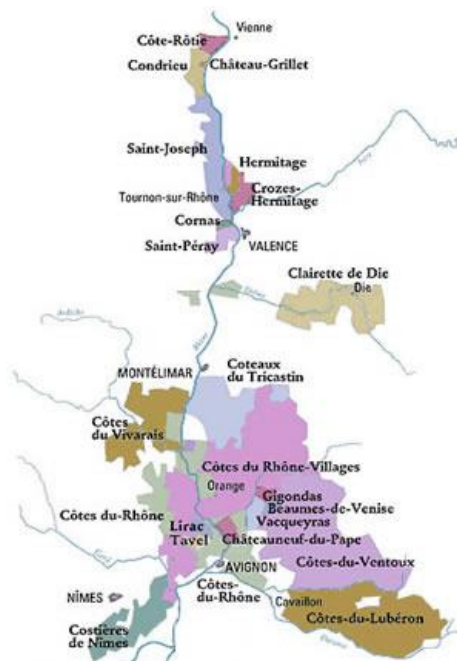
Côtes du Rhône als wijnstreek

Tussen Vienne en Avignon strekt de appellation Côtes du Rhône zich aan weerszijden van de Rhône uit over 250 gemeenten en 6 departementen: Loire, Rhône, Ardèche, Drôme, Vaucluse en Gard.

De wijnbouw neemt gestaag uitbreiding, en heeft zich ontwikkeld ten koste van traditionele teelten zoals olijven en fruitbomen.

Het huidige succes van de wijngaarden van de Côtes du Rhône is toe te schrijven aan de productie van een erkende kwaliteit, die vereenzelvigd wordt met een landstreek dankzij het begrip AOC Côtes du Rhône, dat ingesteld werd in 1937.

De beheersing van de oogstopbrengst, op een peil dat tot de laagste in Frankrijk behoort, heeft een voortdurende verbetering van de kwaliteit mogelijk gemaakt.



De Rhônestreek wordt **meestal opgedeeld in de noordelijke en het zuidelijke gedeelte**. De wijnen uit het noordelijke gedeelte, waar de syrah druif de plak zwaait, verschillen dan ook veel met deze uit het zuidelijke deel, waar de grenache noir de belangrijkste druif is.

Geschiedenis

Het Rhônedal is de **oudste wijnstreek van Frankrijk**. De wijntraditie gaat reeds terug tot 600 voor Christus toen de Grieken hier reeds aan wijnbouw deden. In 1950 telde de regio ongeveer 16.000 hectare maar tegenwoordig is er reeds een 80.000 hectare aangeplant. Het dal van de Rhône is van oudsher een uitstekende verbindingroute, die de wijnbouw in deze streek waarborgt en tegelijkertijd zorgt voor een grote bekendheid en diversiteit. De wijnboeren weten met hun kennis en vakmanschap de enorme verscheidenheid aan bodemsoorten en klimatologische omstandigheden in deze streek optimaal te benutten.

De wijnbouw

Bij de **vinificatie** valt een aantal ontwikkelingen te bespeuren. Men probeert het alcoholgehalte wat te verlagen om zo minder zware wijnen te verkrijgen. Ontstelen vindt vaker plaats om het tanninegehalte te reduceren. Men streeft in het algemeen naar wat lichtere wijnen die fruitiger zijn. Het toepassen van macération carbonique vindt steeds vaker plaats, daardoor worden de wijnen vroeger drinkbaar, aangenamer en fruitiger.

De **rode wijnen** worden meestal traditioneel gemaakt. In bepaalde gevallen vindt eerst inweking plaats. Daarna gaat men over tot het ontstelen, kneuzen en persen. Vervolgens wordt gedurende 4 tot 15 dagen vergist bij een temperatuur van 25 tot 30°C. Lek en perswijn worden daarna vermengd,

gevolgd door de assemblage. Nadien volgt de malolactische gisting en tenslotte de opslag gedurende 6 tot 36 maanden. Op z'n vroegst wordt zes maanden na de oogst gebotteld. Bij wijnen die op hout worden opgeslagen gebeurt dit veel later.

Roséwijnen worden voornamelijk in de zuidelijke AOC's Tavel en Lirac geproduceerd. Er wordt bij de opslag na de gisting niet overmatig gebruik gemaakt van nieuwe eiken vaten om zo meer harmonieuze wijnen te verkrijgen. Bij rosé wijnen wordt vaak eerst gemacereerd, daarna wordt de saignée methode toegepast, gevolgd door verdere gisting. Malolactische gisting vindt zelden plaats.

De **witte wijnen** zijn meestal ver in de minderheid. Ze staan bekend als droog, fris en geurig. Ze ontstaan nadat de druiven eerst gekneusd zijn, vervolgens wordt geperst en vindt de gisting plaats bij 18 tot 20°C, hierbij vindt haast nooit malolactische gisting plaats. Circa één jaar na de oogst worden de wijnen gefiltreerd en snel gebotteld.

Het ras grenache noir staat erom bekend dat het alcoholrijke wijnen levert met een ronde smaak. De rassen syrah en mourvèdre zorgen voor kruidige aroma's, kleur, structuur en een langere houdbaarheid. Voor rosé en primeurwijnen wordt vooral het ras cinsault gebruikt.

Bij de rode wijnen leveren lichte bodem minder zware wijnen die fruitig en helder zijn. Op zwaardere bodems zijn ze voller en rijker aan tannine. De wijnen uit de Côtes du Rhône staan er in het algemeen om bekend dat ze zacht, rijk aan aroma en bouquet, vol en meestal stevig zijn. Ze kunnen vaak al jong gedronken worden, ofschoon bewaren gewenst is.

Druivensoorten

In de Côtes du Rhône wijnen kunnen éérentwintig druivenrassen worden aangetroffen. Maar niet allemaal tegelijk! Door verschillen in de geografische omstandigheden en door de wettelijke bepalingen voor de appellation moeten de wijnbouwers een selectie maken. De meest gebruikte voor de rode wijn zijn: de syrah (noordelijke druif) en de grenache (belangrijkste zuidelijke druif), waaraan mourvèdre, cinsault en carignan kunnen worden toegevoegd.

De noordelijke druivenrassen voor witte wijn zijn: de viognier, roussanne en marsanne. Deze kunnen samen worden gebruikt met de grenache blanc, de clairette en de bourboulenc, hoofdzakelijk zuidelijke druiven.

Avignon

Avignon, de historische stad in het zuiden van Frankrijk, kent een rijke geschiedenis. In de 14e eeuw werd deze stad tijdelijk de residentie van de paus. Deze beroemde stadsinwoner had natuurlijk zijn weerslag op de stad. De stad staat op de **Werelderfgoedlijst van de UNESCO** en is met zijn pauselijk paleis en beroemde brug zeker het bezoeken waard. Deze 2 monumentale gebouwen domineren het schilderachtige plaatsje Avignon - ze vormen al bijna 800 jaar het pronkstuk van de stad.

Op zondagvoormiddag is er tijd voorzien om de stad te verkennen.

Pont St-Bénézet (Pont d'Avignon)



Deze brug is wereldberoemd geworden door het liedje '*Sur le pont d'Avignon, on y danse, on y danse ...*'. De brug was oorspronkelijk 900 meter lang. Ze telde 19 bogen waarvan er nog 4 over zijn. Na de val van Avignon in 1226 werd de brug voor het grootste deel verwoest. Ze werd herbouwd maar in 1680 definitief verwaarloosd.

Palais des Papes

Het gigantische Pausenpaleis is het grootste gotische paleis ter wereld. Ooit een bescheiden kapel werd het verbouwd tot grandioze thuisbasis van de toenmalige paus. In totaal hebben hier 9 pausen gewoond, en de majestueuze gangen en gedetailleerde fresco's demonstreren de macht en invloed die de katholieke kerk toentertijd had.



Het bestrijkt een oppervlakte van 15000 vierkante meter. Van buiten gezien lijkt het paleis op een fort met heel hoge muren met hier en daar een venster. Het was een onneembare vesting. Het paleis kan onderverdeeld worden in 2 delen. Het oude paleis dat voor het grootste gedeelte werd gebouwd door Benedictus XII en het nieuwe paleis dat vooral het werk is van Clemens VI.

Klimaat

Het weer is er zacht. De invloed van de Middellandse Zee is hier nog goed merkbaar. In de winter komt de temperatuur amper onder nul en in de zomer is het er met een behoorlijk aantal zonuren goed warm. Alleen als de mistral waait vanuit het achterland, kan de kou door de stad trekken. Dit is meestal in de winter.

Klimaatcijfers

Onderstaande cijfers zijn gebaseerd op langjarige gemiddelde klimaatstatistieken. De temperaturen worden weergegeven in graden Celsius (°C).

					
	maximum temperatuur	minimum temperatuur	uren zonneshijn per dag	dagen neerslag per maand	hoeveelheid neerslag per maand
januari	10°C	2°C	6	6	☔☔☔
februari	11°C	2°C	7	5	☔☔
maart	16°C	5°C	9	4	☔☔
april	19°C	8°C	10	6	☔☔
mei	23°C	12°C	12	6	☔☔☔
juni	29°C	17°C	13	4	☔☔
juli	31°C	19°C	13	3	☔
augustus	31°C	19°C	12	3	☔☔
september	26°C	15°C	10	5	☔☔☔
oktober	20°C	12°C	8	7	☔☔☔☔
november	14°C	7°C	7	7	☔☔☔☔
december	11°C	3°C	6	6	☔☔

0-5 mm = NIHIL | 6-30 mm = ☔ | 31-60 mm = ☔☔ | 61-100 mm = ☔☔☔ | 101-200 mm = ☔☔☔☔ | meer dan 200 mm = ☔☔☔☔☔

Programma in een oogopslag

2023				
	DONDERDAG	VRIJDAG	ZATERDAG	ZONDAG
	20 APRIL	21 APRIL	22 APRIL	23 APRIL
		Chateauneuf-du-Pape	Lirac/Vacqueyras/Gigondas	
07-08:30	06:00 Afspraak Brussel Zuid 06:35 Vertrek TGV Avignon	Ontbijt	Ontbijt	Ontbijt & uitchecken
09-10		8u30 Vertrek wijnhuis	9u Vertrek wijnhuis	9:30 Bezoek Avignon
10-11	Aankomst Gare TGV 11:52	09:30 Degustatie 2 Domein Les Clos de Caillou	10:00 Degustatie 5 Domein Duseigneur "TAstrolabe"	Bezoek Avignon stadscentrum
11-12				
12-13	Lunch 1 Sandwich op TGV/Bus	Lunch 2 (12u15) Le Verger Des Papes	Lunch 3 Lunchpakket uit hotel	Lunch 4 Le Carré du Palais 12.30
13-14				
14-15	14:00 Degustatie 1 Domain des Escaravailles	14:00 - 16:00 Degustatie 3 Domein Bosquet des Papes	13:00-15:00 Degustatie 6 Domein La Fourmone	Vertrek naar Gare TGV met trein
15-16				
16-17	16:30 Vertrek naar hotel	16:15 Vertrek wijnhuis	16:00-18:00 Degustatie 7 Domein de Piéblanc	15:49h vertrek TGV Brussel
17-18		16:30 - 18:30 Degustatie 4 Chateau de la Gardine		
			Vertrek naar hotel	
18-19:30	Hotel L'Horloge	Vertrek naar hotel	Hotel L'Horloge	
		Hotel L'Horloge		
19:30	Vertrek naar restaurant	Vertrek naar restaurant	Vertrek naar restaurant	
20-22	Diner Le 46 Avignon	Diner La Fourchette	Diner L'essentiel	Aankomst Brussel - 20h43
22	Hotel L'Horloge	Hotel L'Horloge	Hotel L'Horloge	
	Degustatie	Verplaatsing		
	Lunch & Diner	Hotel		

Heen- en terugreis

We reizen rechtstreeks van en naar Avignon met de TGV vanuit Brussel Zuid.

Heenreis 21 april

We spreken af om **6 uur stipt** in station Brussel Zuid op het perron van de TGV richting Avignon (afspraak **aan het sein van rijtuig 6**). Je dient zelf vervoer te regelen naar station Brussel Zuid.

Ontbijt en lunch is voorzien door de Commanderie en zal worden uitgedeeld aan iedereen op het perron. **Gelieve zelf drank voor bij het ontbijt en tijdens de treinreis te voorzien.** We zitten verspreid over verschillende rijtuigen van de trein.

06:35: vertrek TGV richting Avignon

11:52: aankomst in TGV station Avignon

De bus pikt ons op aan het station om 12u. We picknicken onderweg naar de eerste proeverij.

Terugreis 23 april

Na het middagmaal halen we onze bagage op in het hotel en reizen met de trein van het centrum naar het TGV station. Voorzie zelf een avondmaal en drank als je graag in de treinreis naar Brussel Zuid al iets eet.

15:49: vertrek TGV richting Brussel Zuid

20:43: aankomst in station Brussel Zuid

Je dient zelf vervoer te regelen naar huis.

Hotel de L'Horloge



We logeren in Hotel de L'Horloge, gelegen in het hart van Avignon op Place de l'Horloge. Dit is een mooie, aangename, verkeersvrije plaats omringd door talrijke café's, het theater en het Hôtel de Ville met de Tour de l'horloge. Het hotel heeft 66 kamers en bevindt zich in een gebouw uit de negentiende eeuw.

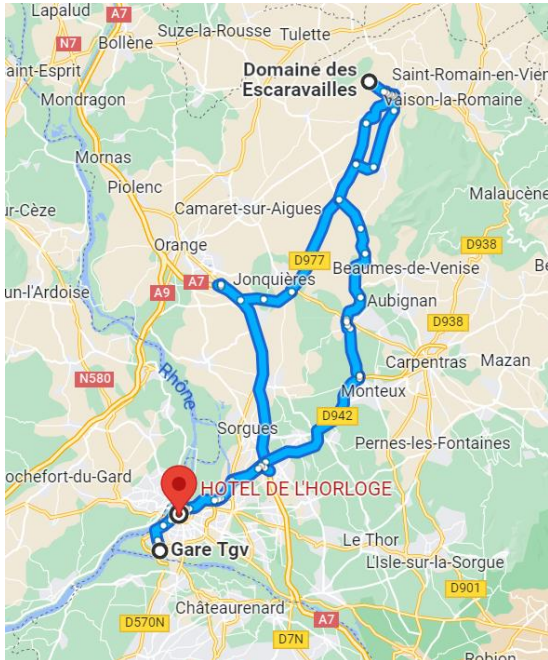


Place de l'Horloge - 1, rue Félicien David
84000 AVIGNON - FRANCE
Tél. +33 (0) 4 90 16 42 00
www.hotel-avignon-horloge.com
horloge@hoa-hotels.com
latitude: 43.9489509 / longitude: 4.8051412



Wijndomeinen en restaurants

Donderdag 20 april



De eerste dag doen we één proeverij na aankomst in Avignon. We checken pas in in het hotel na de proeverij. We leggen in totaal **107 km** af.

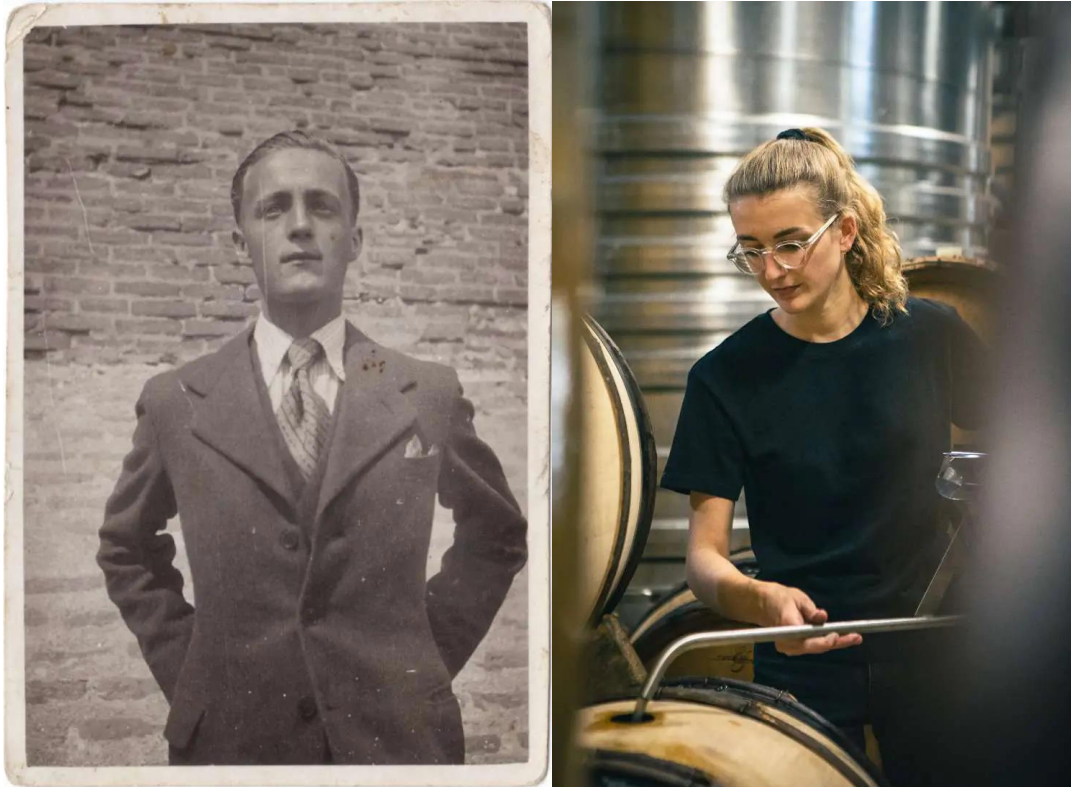
Wijndomein 1: Domaine des Escaravailles



De naam en het logo van het domein zijn afkomstig van het woord "ESCARAVAY", dat het occitaanse woord is voor kever. Deze bijnaam werd door de inwoners van Rasteau gegeven aan de Zwarte Boetelingen, monniken van Avignon, die de boerderij die nu het wijndomein behelst in de XVIIe eeuw bezaten.



Het verhaal van domein des Escaravailles begon in **1953**, toen hun overgrootvader **Jean-Louis FERRAN** de "Escaravailles" ontdekte. Op dat moment werkte hij voor een groot domein in Gigondas als wijnmakelaar. Toen hij de verwoeste boerderij voor het eerst tegenkwam, toen nog zonder elektriciteit, water of wijngaarden, was het liefde op het eerste gezicht. Het domein is gelegen op de hellingen van de Appellatie Rasteau, met uitzicht op de vallei en de Mont Ventoux en de Dentelles de Montmirail. Intussen is **Madeline FERRAN** de wijnmaker van het domein, de vijfde generatie binnen de familie FERRAN.



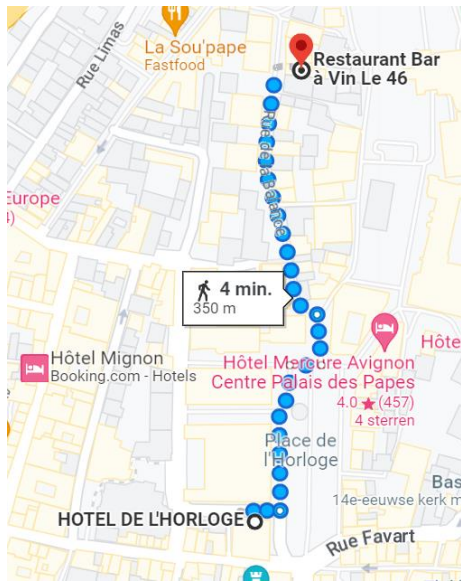
De geografische ligging van de wijngaard is een grote sterkte. De wijnstokken staan op hoogste heuvels van de Rasteau Appellation, op ongeveer 350m. De hoogte en de zuidoostelijke blootstelling brengen frisheid en balans in de wijnen. Omdat de nachten kouder zijn, rijpen de druiven later. De ondergrond bestaat uit een mozaïek van verschillende terroirs die hen in staat stellen veel variatie te brengen in hun wijnen.

Domein de Escaravailles werkt met 15 druivensoorten. In rood is vooral Grenache sterk vertegenwoordigd. Ze blenden deze druif met Syrah, Cinsault en Carignan voor een optimale samenstelling. Mourvèdre, een laatrijpende druif, hebben ze in beperkte oplage en wordt enkel gebruikt om roséwijnen te maken. Philippe CAMBIE zaliger en Gilles FERRAN (Madeline's vader) creëerden hun eigen kleine domein, genaamd "Calendal" in 2006. Zij produceerden één rode wijn, gemaakt van een blend van oude Grenache en Mourvèdre, afkomstig uit de zonnige terroirs van Plan de Dieu.



Domaine des Escaravailles
111 Combe de l'Éoune
84110 RASTEAU – FRANCE
44°15'15.4 N
4 ° 59'33.5 E

Diner: Le 46 Avignon



Bar en restaurant Le 46 Avignon ligt op wandelafstand van het hotel. Je kan er een brede selectie aan Rhône wijnen proeven.

De keuken is typisch Frans met mediterrane accenten, gemaakt met verse, kwaliteits- en seizoensgebonden producten uit de Provence.

Menu

En apéritif:

Verre de Muscat de Beaumes de Venise Domaine La Pigeade et mises en bouche

Entrée:

Noix de coquilles Saint-Jacques (Normandie), fenouil confit, jus de crustacés à l'orange.

1 verre de Châteauneuf du Pape blanc domaine de Pignan 2021

Plat:

Cuisses et filets de Caille (Origine France), jus à la moutarde au moût de raisins, purée de patates douces, légumes glacés, crumble à la farine de châtaigne et gruë de cacao.

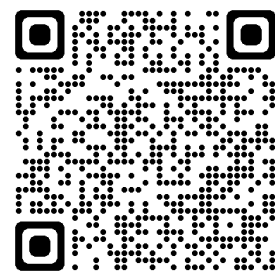
1 verre de Vacqueyras rouge Domaine de Montvac « arabesque » 2020

Dessert:

Le sablé, crème de citron et meringue

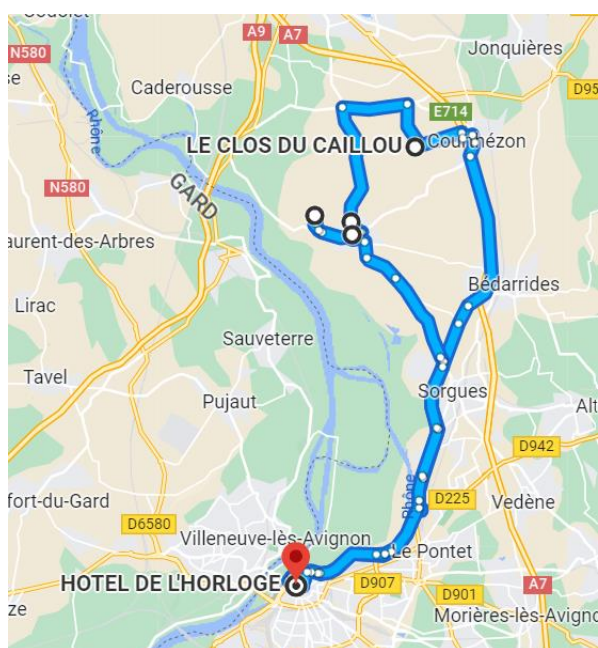


RESTAURANT LE 46
46 Rue de la Balance
84000 Avignon



Vrijdag 21 april

Na het ontbijt vertrekken we te voet naar de bus (kleine wandeling) voor een bezoek aan drie wijndomeinen in Châteauneuf du Pape.



We leggen in totaal **53 kilometer** af.

Wijndomein 2: Les Clos de Caillou

De geschiedenis van dit domein gaat terug tot 1895 toen Elie Dussaud er een kleine kelder creëerde midden in het jachtgebied en de bossen. Door deze specifieke ligging was het domein lang uitgesloten uit de AOC Châteauneuf du Pape appellatie. Pas in 1955 met de overname van het domein door Paul Pouizin werd het domein echt gelanceerd. De bomen moesten plaats maken voor wijnstokken, wat initieel op veel protest stuitte van de inwoners. Pas in 1970 werden de eerste flessen verkocht en in 1980 geëxporteerd. Het domein wisselde verschillende keren van eigenaar en werd in 2010 erkend als biologisch. In 2020 namen ze Domaine de Panisse over, een uitzonderlijk domein met typische druiven uit Châteauneuf du Pape: Grenache, Syrah, Mourvèdre en Cinsault.

le Clos du Caillou

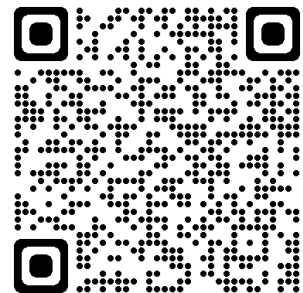
— Depuis 1895 —

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

CÔTES-DU-RHÔNE



LE CLOS DU CAILLOU
EARL POUZIN-VACHERON
 1600 Chemin St Dominique
 84350 COURTHEZON



Lunch: Le Verger Des Papes



's Middags lunchen we in Le Verger Des Papes, op wandelafstand van de proeverij in de voormiddag. Het restaurant wordt uitgebaat door de broers Philippe en Jean-Pierre Estevenin en biedt een typisch Franse keuken met Provençaalse toetsen. Het uitzicht is fantastisch.

Menu

Entrée:

Foir gras de canard des Landes Maison Lafitte cuit par nos soins

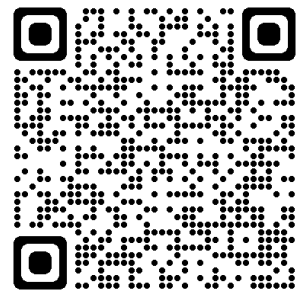
Plat:

Agneau Crau Alpilles, garniture Provençale

Fromage ou Dessert:

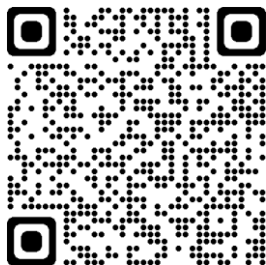
Sélection de fromages, mesclun à l'huile d'olive, confit de figues & fougasse aux grattelons

Le Verger des Papes
2 Rue du Château
84230 Châteauneuf du Pape



Wijndomein 3: Bosquet des Papes

Na de lunch wandelen we naar domein Bosquet des Papes. Het domein is in handen van de familie BOIRON sinds 1860. Intussen is de vijfde generatie actief in het domein dat bestaat uit 27 ha Châteauneuf du Pape rood, 1,5 ha Châteauneuf du Pape wit en 3,5 ha Côtes du Rhône rood en rosé.



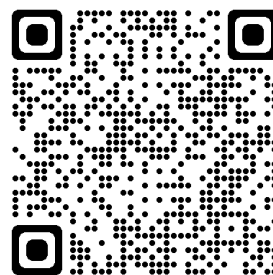
DOMAINE BOSQUET DES PAPES
18, route d'Orange - BP 50
84232 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Wijndomein 4: Chateau de la Gardine

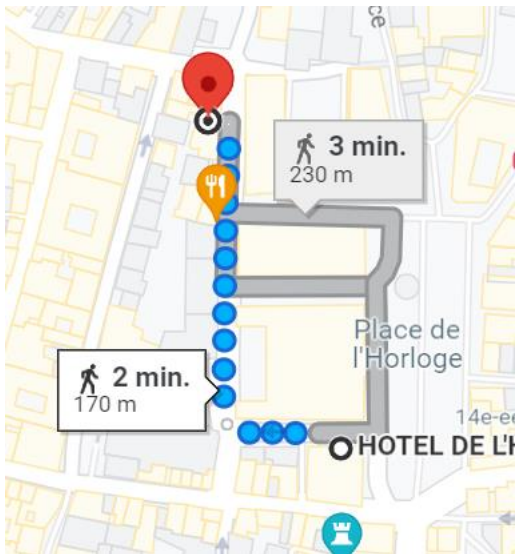
Een korte busrit van een vijftal minuten brengt ons naar de laatste proeverij van de dag en het laatste huis in Châteauneuf-du-Pape. Dit domein bestaat uit 54 ha en is in handen van de familie Brunel sinds midden vorige eeuw. De familie Brunel is al actief in de zuidelijke Rhône sinds 1670 en bezit naast Chateau de la Gardine in Châteauneuf-du-Pape ook 48 ha Rasteau en Côtes-du-Rhône Villages en 40 ha Château Saint-Roch in Lirac.



Château de la Gardine
Route de Roquemaure
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE



Diner: La Fourchette



Restaurant La Fourchette ligt op wandelafstand van het hotel.

Chef Philippe Hiély ontvangt zijn gasten met passie in een intiem, sober en warm kader. Hij combineert nieuwe en traditionele gerechten.



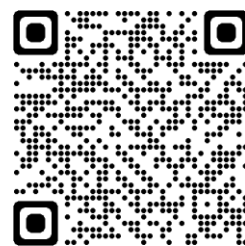
Menu

Entrée:
Asperges vertes de Provence, copeaux de mimolette

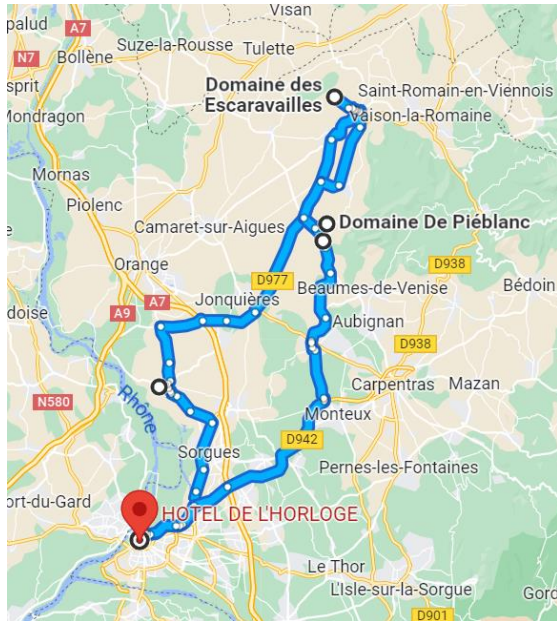
Plat:
Filet de loup (selon arrivage), parfums de pistou

Dessert:
Les desserts maison du jour

Maison HIÉLY
17, Rue Racine
84000 AVIGNON



Zaterdag 22 april



Na het ontbijt vertrekken we voor drie proeverijen in Lirac, Vacqueras en Gigondas. We nemen picknick mee uit het hotel om onderweg op te eten. Na de laatste proeverij rijden we door naar Domaine des Escaravailles om de aangekochte wijnen van alle domeinen af te zetten. We leggen in totaal **110 km** af.

Bij aankomst aan het hotel moeten we de bus leegmaken, want op zondag hebben we die niet meer ter beschikking.

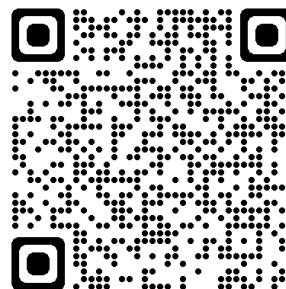
Wijndomein 5: Domaine Duseigneur "l'Astrolabe"

Domein duseigneur wordt uitgebaat door de familie Duseigneur in samenwerking met Philippe Faure-Brac, verkozen tot een van 's werelds beste sommeliers in 1992. Het symbool van het domein is een **astrolabium**, een oud instrument dat zeelui hielp om de zeeën te navigeren aan de hand van de sterren. Dit symboliseert voor hen de invloed van de kosmos op hun **biodynamische manier van werken**.





Domaine Duseigneur
14, Chemin des Garrigues
84230 Châteauneuf-du-Pape



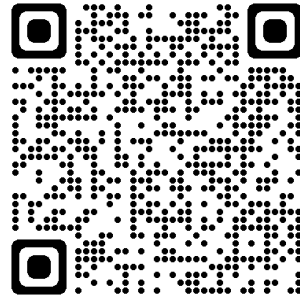
Wijndomein 6: La Fourmone

Domein La Fourmone werkt op biologische wijze en wordt uitgebaat door de familie Combre sinds 1910 (vijfde generatie). De naam van het domein verwijst naar Fromentum = tarwe en staat symbool voor de tarwe die ooit op het land van het domein werd verbouwd.





Domaine La Fourmone
526 Route de Violes,
84190 Vacqueyras

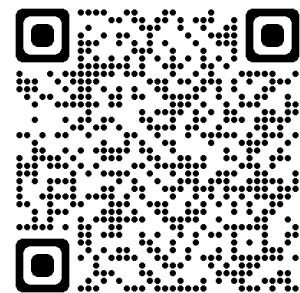


Wijndomein 7: Domaine de Piéblanc

Domein de Piéblanc ligt aan de voet van het dorp Gigondas en *Dentelles de Montmirail*. De wijngaard bestaat uit 10 ha AOC Ventoux wijnen op de noordelijke hellingen van Caromb op 300 m hoogte aan de voet van de Mont Ventoux. Enkele kilometers verderop ligt 15 ha AOC Beaufort de Venise (ook op hoogte). Tot slot hebben ze ook nog 6 ha in Gigondas. Daarnaast verbouwen ze ook olijven. Het domein werkt biologisch en is gecertificeerd sinds 2020. Ze werken voornamelijk met lokale druiven: Grenache, Syrah en Cinsault en een beetje Carignan.



Domaine de Piéblanc
568 Chem. de la Beaumette
84190 Gigondas



Diner: L'essentiel



Op wandelafstand van het hotel dineren we in restaurant L'essentiel.

Franse keuken die moderne en authentieke gerechten combineert in een sober kader.



Menu

Entrée:

Terrine de lapin des halles d'Avignon

Plat:

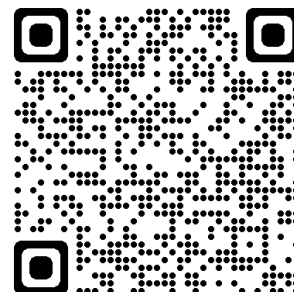
Pavé de thon rouge en croûte d'olives

Dessert:

La panacotta coco kiwi, Meringue Granny Smith et sorbet passion

L'essentiel

2 rue Petite Fusterie
84000 Avignon



Zondag 23 april

Na het ontbijt checken we uit en laten onze bagage achter ter bewaring in het hotel.

In de voormiddag is er tijd om op eigen initiatief of onder leiding van Raf Avignon te verkennen. Voorzie best ook eigen avondeten als je al voor aankomst in Brussel Zuid wil eten.

Om 12u30 spreken we af in het restaurant voor de laatste lunch.

Lunch: Le Carré du Palais



Menu

Entrées :

Saint Jacques Rôties, Poutargue, Espuma Piquillos , Fenouil et Orange

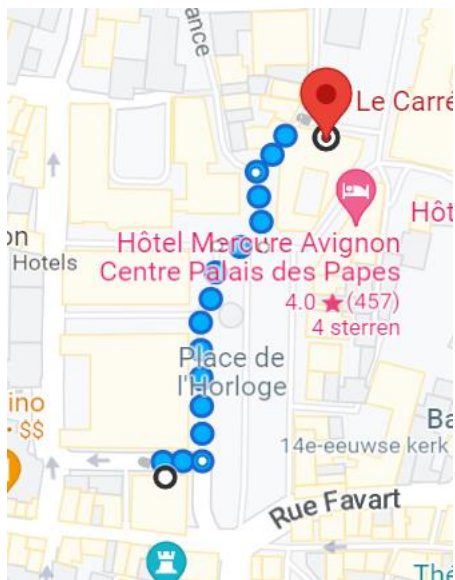
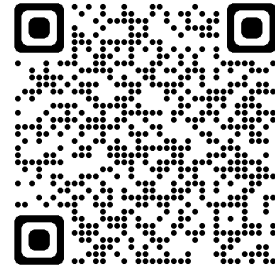
Plats :

Tranches de Filet de Boeuf, Parmesan et Huile de Truffe Naturelle.

Desserts :

Fraise et Coco comme un Cappuccino

CARRÉ DU PALAIS
1 PLACE DU PALAIS
84000 AVIGNON



Na de lunch halen we onze bagage af in het hotel en verplaatsen ons met de trein naar het TGV station.

Om 15:49 vertrekt de TGV in Avignon richting Brussel Zuid, aankomst om 20:43.

Praktisch + reiscomité

Bagage

- Gelieve zelf drank voor bij het ontbijt en tijdens de heenreis te voorzien.
- Volg het lokaal weerbericht voor het vertrek zodat aangepaste kledij kan meegenomen worden.
- Badlinnen en zeep/shampoo zijn voorzien in het hotel
- Het hotel beschikt over een zwembad.
- Hou er rekening mee dat je je bagage zelf moet verplaatsen tijdens de reis (op en van TGV, verplaatsing naar bus, verplaatsing met trein uit het centrum van Avignon naar TGV station).

Reisdocumenten

- Geldige **identiteitskaart** of **paspoort**.
- Treintickets worden je overhandigd op het perron
- Eventueel contactgegevens van persoonlijke reisverzekering
- In geval van ziekte tijdens de reis: Europees ziekteverzekeringskaart of persoonlijke ziekteverzekering

Aankoop wijnen ter plaatse

Er is mogelijkheid tot aankoop van wijnen. De wijnen zullen gecentraliseerd worden bij één wijnbouwer en nadien naar België vervoerd worden.

Reiscomité

In geval van vragen kan je terecht bij het reiscomité.

Eva Cools: 0486/42.81.65

Lieven Troch: 0497/05.39.49

Bart Verdoodt: 0491/56.14.12

Maarten Wauters: 0473/54.68.02

Je kan ook steeds met de medereizigers in contact komen via de whatsapp groep die werd opgezet voor de wijnreis.