

CONTORET

Provence 12 – 17 april 2026

Program

Söndag 12 april

Flyg (Lufthansa) avgår från Arlanda 13:10 och från Landvetter 11:50 till Marseille (mellanlandning i Frankfurt). Gemensamt flyg efter mellanlandningen, som ankommer 18:00 till Marseilles flygplats. Reseledaren Lennart Grimsholm från VinContoret tar emot i ankomsthallen. Med chartrad buss åker vi till vårt hotell Le Mas du Lingousto **** www.lingousto.fr strax utanför staden Cuers (ca 2 mil nordost om Toulon, mitt i vindistriktet Côtes de Provence).



Vi checkar in och intar en sen middag på hotellet.



Måndag 13 april

Efter nattens vila och stärkande frukost hämtar oss bussen för färd till Château Saint-Pierre. Gömd i hjärtat av Provence, är vinegendomen inbäddad i en oas av grönska på den nordöstra Maures-slätten. Här görs ett flertal cuvées av rosévin. Egendomen har anor ända bak till 1000-talet. Victor Bardou tar emot oss på gården.



Vi åker sedan vidare till Château Sainte Croix där vi först intar en lunch på intilliggande restaurang och sedan en provning på vingården.



Florence et Stéphane är fjärde generationen av ägarfamiljen Pélépol som nu driver den 50 ha stora vinegendomen.

Mot sena eftermiddagen tar vi oss tillbaka till hotellet för lite avkoppling

innan vi åker till Le Verger des Kouros strax utanför Cuers och intar vår middag.



Tisdag 14 april

Idag ägnar vi oss åt distriktet Bandol. Bandol är känt för sina mer komplexa viner. Rosévinerna tål att lagras ett par år. Deras rödviner är långlivade och måste lagras minst 18 månader på fat. Vindistriktet ligger strax norr om staden



CONTORET

med samma namn. En livlig turistort med stränder inne i centrum.

Vi besöker Chateau Val d'Arenc och Domaine Ray-Jane och intar vår lunch inne i Le Beausset. Domaine Ray-Jane har även ett helt unikt vinmuseum som är mycket sevärt.



På kvällen äter vi middag på hotellet.

Onsdag 15 april

Idag åker vi ner mot kusten och bort till Chateau Léoube. Kelly Cercleron tar emot och visar oss runt i den moderna anläggningen. Egendomen består av 560 ha varav ca 70 ha är vinodlingar. Man gör fyra olika cuvées rött, vitt och rosé.



Lunchen intar vi på Brasserie des Iles i Hyères inte långt från Chateau Léoube.



Vin CONTORET

På eftermiddagen åker vi till den biodynamiska vingården
Domaine de la Navicelle. Vi får en genomgång av biodynamisk
vinodling/framställning av Luisa Kober och givetvis en provning av deras viner.

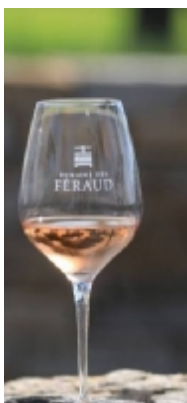


Mot kvällen åker vi tillbaka till Hyères och intar middag på Restaurant
La Colombe.

Torsdag 16 april



Endast 3 km från vårt hotell ligger det tjusiga
Chateau La Gironde.
Slottet ägs av Vranken Estates. Vi får en visning av
egendomen och provning av några viner.
Färden går sedan till Domaine Féraud. Här blir det
en kombinerad lunch och provning av deras
ekologiska viner.



CONTORET

Middagen på hotellet på kvällen blir en diné vinicole med producenten från Bandol, Domaine Bunan. Laurent Bunan deltar i middagen och presenterar sina viner till de olika rätterna.



Fredag 17 april

Efter utcheckning beger vi oss till vårt sista besök innan hemresan.

Färden går upp till deldistriktet i Côtes de Provence som heter Sainte-Victoire som är ett eget AOP område. Vi tas emot på Domaine de Sainte Ser som ägs och drivs av Jacqueline Guichot. Vinet som produceras är biodynamiskt.



Efter provning blir det lunch och vi passar på att njuta av den vidunderliga utsikten när vi äter vår sista måltid tillsammans.

Bussen tar oss efter lunchen till Marseilles flygplats och vårt flyg 18:55 mot Frankfurt och efter flygbyte tillbaka till Arlanda resp. Landvetter.

Kopiera länken nedan och öppna i en webbläsare för att få karta över besöken mm.

<https://www.google.com/maps/d/edit?mid=-fXj9bLcZrTfA2uZhz-D-qhz36M&usp=sharing>

Reservation för ändringar i programmet.



Information och viktiga datum

Pris:	29 495 kr inklusive moms per person i dubbelrum.
Enkelrumstillägg:	4 500 kr
Avbeställningsskydd:	350 kr (betalas i samband med anmälningsavgiften)
Anmälningsavgift:	2 000 kr

Sista datum för inbetalning av resterande belopp (27 495 kr + ev. enkelrumstillägg) är 3 mars 2026.

Detta ingår i priset:

- Flyg tor från Landvetter/Arlanda till Marseille.
- I resan ingår helpension, det vill säga frukost, lunch och middag.
- Frukost och lunch dag ett och middag dag sex ingår ej.
- Viner ingår till samtliga middagar (3 - 5 rätter och ett flertal olika viner) och luncher (2 – 3 rätter och några olika viner).
- Samtliga transporter med chartrad buss i Provence under hela resan.
- Entréavgifter, guidningar och provningar.
- 5 övernattningar på 4-stjärnigt hotell i dubbelrum.
- Reseledare från VinContoret

Platsantalet är begränsat till 22 personer.

Flygtider

Arlanda: avresa söndag 12 april 13:10 via Frankfurt ankommer Marseille 18:00

Hemresa fredag 17 april 18:55 från Marseille via Frankfurt ankommer

Arlanda 23:55

Landvetter: avresa söndag 12 april 11:50 via Frankfurt ankommer Marseille 18:00

Hemresa fredag 17 april 18:55 från Marseille via Frankfurt ankommer

Landvetter 23:50

Anmälan sker till VinContoret: se bokningsblanketten på nästa sida

(Blanketten finns även att ladda ner i word-format på VinContorets sida för resor)

Ange vid bokningen:

- Korrekt för- och efternamn enligt pass (tilltalsnamn understruket).
- Flygbolaget kräver korrekt stavning i flygbiljetten.
- Kontaktuppgifter, adress, tel. och e-postadress
- Val av rumstyp enkel-/dubbelrum
- Om avbeställningsskydd önskas
- Eventuella matallergier

VinContoret tillämpar Konsumentverkets Allmänna villkor för paketresor.

För mer information: www.konsumentverket.se

VinContoret ställer säkerhet enligt resegarantilagen till Kammarkollegiet.

Vi rekommenderar att du har någon form av reseförsäkring (via din hemförsäkring eller annan försäkringsgivare)

Frågor om resan besvaras av VinContorets Lennart Grimsholm på telefon 010 - 490 27 90 eller via e-post till resa@vincontoret.se

