



SOMMELIER MEDIUM

5 jours - 4 nuits



- ✓ Logement base Double avec petit-déjeuner
- ✓ Transfert IN/OUT Aéroport – Hôtel
- ✓ Excursions Groupées. Guide espagnol / Anglais.
- ✓ Coordination permanente
- ✓ Billets des vols intérieurs non inclus

Itinéraire



Mendoza - City Tour

Accueil à l'aéroport de Mendoza et transfert à l'hôtel de la ville. City Tour dans la belle ville de Mendoza.



Visite de caves: dégustation de vins - Bodegas Di Tommaso et Zuccardi

Petit-déjeuner à l'hôtel. Nous emprunterons la Route du Vin. En premier lieu, nous visiterons l'ancienne Bodega 1869 Di Tommaso, située à Russell, à Maipú. Ses propriétaires, originaires de Friuli, en Italie, ont acquis toutes les connaissances nécessaires pour l'élaboration d'un vin à vocation internationale. Un dégustateur expérimenté nous donnera un cours d'introduction et nous dégusterons différents vins.

En second lieu, nous nous dirigerons vers la Bodega Zuccardi, où nous connaissons les secrets du vin Santa Julia. Nous découvrirons la naissance ainsi que les étapes d'élaboration des vins et nous les dégusterons. Finalement, nous y serons conviés à un déjeuner typique régional («bruschetas», «empanadas», «asado» avec salade et desserts artisanaux), accompagné d'une dégustation de vins. L'après-midi, nous retournerons à l'hôtel.



Visite de caves: dégustation de vins - Bodegas Chandon et Catena Zapata

Petit-déjeuner à l'hôtel. Nous poursuivrons notre chemin vinicole en rejoignant 2 caves traditionnelles: Chandon et Catena Zapata. La Maison Moët a été fondée en 1743, à Epernay, par Claude Moët. La Bodega Chandon, s'étendant sur 1 333 hectares, est une filiale étrangère de Moët & Chandon. Ses vignobles sont situés dans la zone haute de la Rivière Mendoza et la Vallée d'Uco. L'altitude du terrain détermine le choix des parcelles pour le Syrah, le Cabernet Sauvignon, le Merlot ou le Malbec.

Le Chardonnay et le Pinot Noir sont cultivés dans la Vallée d'Uco. Placée dans une région unique, avec des vignobles anciens de 20 ans, la Bodega Catena Zapata est l'expression de l'art du vin à Mendoza. À l'intérieur, des espaces concentriques partent depuis la coupole de cristal vers le sous-sol, où la cave circulaire, avec ses 4 000 barriques en chêne, entoure l'accueillante salle de dégustation. L'après-midi, nous retournerons à l'hôtel.



Visite de caves: dégustation de vins - Bodegas Andeluna Cellars et Salentein

Petit-déjeuner à l'hôtel. Nous nous dirigerons vers la *Bodega Andeluna Cellars*, qui s'étend sur 80 hectares. Elle est située dans la Vallée de Tupungato, à plus de 1 300 mètres d'altitude, au pied de la



Cordillère des Andes. D'une superficie de plus de 4 500 mètres carrés, cette cave possède un système de contrôle de température et d'humidité, des réservoirs en acier inoxydable de 1 000 000 de litres de capacité, des équipements de dernière technologie et une cave pour 1 200 barriques. Après plusieurs années de tradition dans l'industrie vinicole, la Famille Rutini, originaire d'Italie et ancienne propriétaire de la Bodega La Rural, s'est associée avec Way Lard, un important dirigeant américain afin de concrétiser l'aspiration d'élaborer exclusivement des vins de première qualité.

Nous visiterons ensuite la *Bodega Salentein*, située à plus de 1 200 mètres au-dessus du niveau de la mer et entourée par ses propriétés El Portillo, La Pampa et San Pablo. Construite en forme de croix, chacune de ses quatre ailes constitue une petite cave disposant de deux secteurs : le premier, au niveau du sol, abrite les réservoirs en acier inoxydable, tandis que le second, qui est souterrain, est utilisé pour l'élevage du vin à l'intérieur de bordelaises en chêne. Les quatre caves convergent vers un amphithéâtre central et partagent la moderne salle de fractionnement.

Plus tard, nous nous rendrons à la Posada Salentein. Un lieu magique où nous jouirons de l'hospitalité de nos hôtes, des repas régionaux accompagnés de vins de la Bodega Salentein, du paysage en faisant un trekking ou un tour à bicyclette et des dégustations. De retour, nous serons accueillis par la douce chaleur de la cheminée et le délicat arôme d'épices flottant dans l'air. Cet endroit nous donnera la possibilité de devenir les témoins privilégiés de la naissance du vin. Nous dînerons à la Posada.



Posada Salentein – Mendoza

Petit déjeuner à l'hôtel. Transfert à l'aéroport de Mendoza.

Fin de nos services.