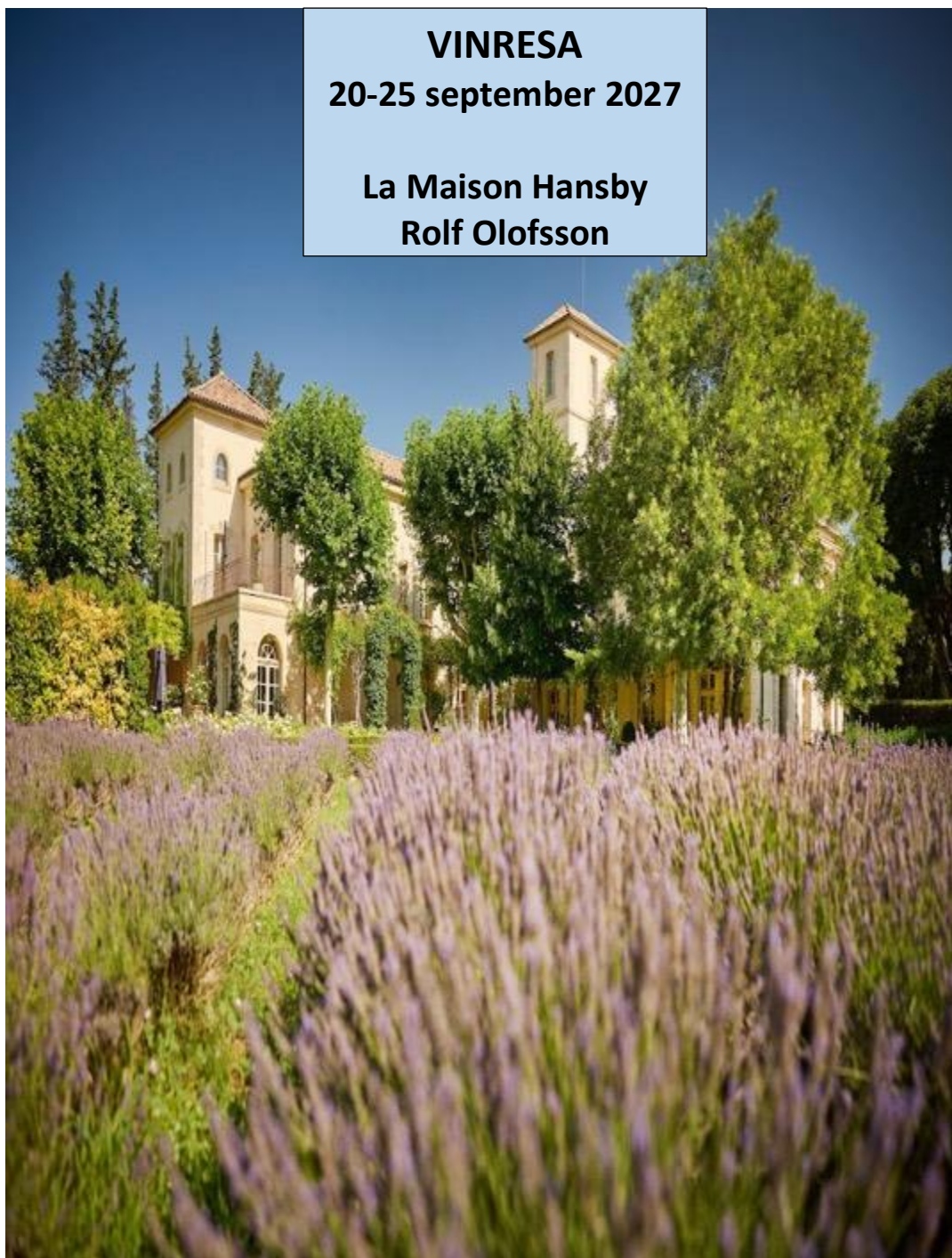


VINRESA
20-25 september 2027

La Maison Hansby
Rolf Olofsson



VINREGIONEN

Frankrike är världens ledande vinland

Är du vinentusiast är det helt klart lönt att resa hit. Letar du efter en upplevelse som ger dig ett livslångt minne? Din tidigare vinerfarenhet spelar mindre roll.

Vi bor här och tillbringar nästan all vår tid i vinregionen och tillsammans med vinodlare. Vi är helt oberoende och försöker alltid välja de vingårdar som är bäst för dig och ger dig en upplevelse.

Din resa i **Languedoc** är naturligtvis inte bara en möjlighet till att få avnjuta ett gott glas vin. Vingårdarna ligger i en del av de vackraste områdena av Frankrike och är därför även en perfekt utgångspunkt för natur- och kultursevärdheter.

Languedoc-Roussillon är Frankrikes största vinregion och dessutom den största sammanhängande vinregionen i världen. Det är definitivt den mest innovativa.

1985 upphöjdes ett stort antal områden till AOC-status, vilket medförde att skördeuttagen begränsades och kvaliteten höjdes betydligt. Många vinodlare ersatte de högavkastande druvsorter med kvalitetsdruvor. Spännande nog har en del innovativa vinodlare delvis återgått till de gamla druvsorterna, men då med en annorlunda odlingsmetod.

I Languedoc trängs vinodlingarna med garrigue, en buskvegetation bestående av lavendel, rosmarin, timjan och salvia, något som också ger en spännande smak åt vinerna. Nyplanteringar av druvor har gett innovativa vinodlare möjlighet att göra modernt fruktiga viner. Detta gör regionen till en av Frankrikes mest spännande.

Kvaliteten har höjts kraftigt och nu hittar man fina prestigeviner och mycket prisvärda kvalitetsviner i området. Många viner finns på Michelinkrogar världen över och varje år återfinns dom med höga placeringar i olika provningar.

Tre fjärdedelar av vinerna är rödviner, resten är rosé, vitt och mousserande (Cremant eller Blanquette).

Regionen är känd för sin svala, fräscha rosé med bleka toner och sina goda rödviner. De senaste åren har många friska krispiga vitviner lanserats.

Några av de mest kända Grands Vins du Languedoc är Faugères, La Clape, Terrasse du Larzac och St.Chinian.

I regionen finns bara ett fåtal producenter med "vinfabriker". Flerparten av gårdarna är familjeägda och här jobbar hela familjen. Många vinbönder är utbildade oenologer och i och med att den yngre generationen tar över ökar intresset för hållbar odling. Nästan alla vingårdarna är ekologiska eller biodynamiska. "Våra" vingårdar väljer vi med stor omsorg.

Besöken är privata och vi får hela uppmärksamheten, vilket innebär att vi kan fråga vad vi vill och diskutera vin och odling direkt med vinbonden. Glöm alla kommersiella besök i butiker med anställd personal. Hur duktiga dom än är.

De flesta vinbönder pratar utmärkt engelska.

Bra att veta inför ett vingårdsbesök

- När vi besöker vingårdar tar vi hänsyn till att de flesta gårdar inte tar emot besökare utan förbokning. Detta är deras arbetsplats och vi besöker dem på jobbet. Det är viktigt att respektera arbetstider och att helger är lediga dagar. Se inte besöken som en "turistattraktion" utan som ett besök i deras vardag. Några tar idag en liten summa för besöket.
- Tänk på att de förväntar sig att få sälja vin efter en provning. Detta är deras levebröd, man öppnar vinflaskor och tar sig tid med dig under ett antal timmar. Dom är vana vid fransmän som kommer för att prova vin i syfte att handla. Minst 1 kartong anses normalt. Genom att köpa vin som "besökare" visar man respekt och betalar för alla öppnade flaskor.
- Det anses helt korrekt att spotta under en provning. Dricker vinet gör man när man kommer hem med sina favoritviner.
- Du kanske kommer ner med flyg och kan inte själv transportera vinet, om du väljer att köpa något. Då hjälper vi dig lätt med att skicka hem det till din dörr.



PROGRAM

Måndag 20 september - lördag 25 september

MÅNDAG 20 september

Du hämtas upp på flygplatsen. Ankomst på **Hotel In Situ** ca 1 timme senare checker vi in på

HOTEL In Situ, <http://www.insituhotel.com/>

4-stjärnigt boutiquehotell mitt i Béziers centrum beläget 5 minuter (650m) från Paul Riquet-allén som kantas med restauranger och caféer.

Rummen är nyrenoverade och väldigt fräscha. Poolen är öppen maj- september, men även så, är den kontemplerande att titta på under andra delar av året också. Eller sitta i trädgården med ett glas öl eller en kopp kaffe. Frukost ingår.
Hiss till alla våningar.



Béziers är en stad med 85 000 invånare. Här finns allt en fransk stad behöver: bagerier, restauranger, vingårdar, marknader, men också medborgerlig stolthet. Det finns "Do" -platser och det finns "Be" -platser. "Do" -platser har så många museer, platser etc., att du känner dig skyldig att alltid vara upptagen. "Be" -platser har också många saker att göra, men det är inte nödvändigt att besöka alla. Det som är viktigt är att ta in atmosfären på platsen.



Béziers är en "Be" plats. Det tickar i alla rutor. "If you're looking for a holiday spot that checks all of the boxes, Béziers has the architecture of Paris, the beaches of Cannes, the food and wine and hospitality of Tuscany and the prices of Cedar Rapids".

Huvudgatan heter Allée Paul Riquet, för att hedra arkitekten för regionens största prestation. Canal du Midi byggdes på 1600-talet som ett sätt att ansluta Medelhavet med Atlanten, utan att behöva passera det omtvistade Gibraltarsundet. Nu, 240 kilometer lång, fungerar kanalen med sina olika slussar, både som en form av turistattraktion och en källa till medborgerlig stolthet.

19.00 Vi träffas i receptionen för ett glas bubbel före kvällens middag

20.00 Middag på PICA PICA <https://www.pica-pica.fr/le-restaurant/>

BIB Gourmand dans le Guide Michelin

Pica-Pica är en blandning av brasserie och tapasbar, vilket gör det till en populär mötesplats i hjärtat av Béziers. I spetsen finns Lionel Lévy, som erbjuder en elegant och välsmakande bistro. Efter tio år på Michelinkrogen L'Alcyone i Marseille, ansvarar han nu för både Pica Pica, stjärnkrogen Calice, Béziers bästa "italienare", Cocci samt ambitiösa projekt på Les Arenes och Château de Lignan



TISDAG 21 september

10.30 ST CELS - ekologisk



Inbäddat i hjärtat av Languedoc, i appellationen Saint-Chinian, ligger denna gård. I den pyttelilla byn Castelbouze, här mellan himmel och kullar. Här arbetar Marie och hennes man Etienne.

Historien började för 70 år sedan, när den gamla vinhandeln i byn beslutat att investera i en egendom. Saint-Cels förvärfvas och man börjar plantera, för regionen, ovanliga druvor. För 25 år sedan tog barnbarnet Etienne över. Han beslöt att förnya, fokusera på innovation och ekologisk odling. Gården har populära publika viner

12.00 Lunch på gården tillsammans med gårdens viner.

13.30 CLOS BAGATELLE - ekologisk

Domaine Clos Bagatelle betyder "liten domän". Det var under renässansen som den här termen gav sitt namn åt vingården i Saint Chinian. 1623 köpte Pierre Mercadier en plott och planterade sina första vinrankor. 1963 togs gården över av **Christine Deleuze** mor



Gården ärvs från mor till dotter och idag drivs den av Christine själv och Marie, Christines dotter, som efter 4 års studier, är redo att börja praktisera, för att så småningom ta över.

Christine köper ständigt nya vinfält på ganska stort avstånd från själva gården för att kunna skapa varierande viner med många olika druvor. Och från olika terroir. Subtila och elegant viner som ger mersmak!

Gården tillhör en av de mer välkända och omskrivna i regionen och det var också till denna gård som deltagarna på Vin-VM 2018 åkte på sin lediga dag. Och ytterligare en gång 2021 och 2023!

19.30 Middag den populära italienaren **COCCI** mitt i centrum

ONSDAG 22 september

10.30 Chateau MUS - ekologisk

Egendomen har fått sitt namn från en gammal befäst plats kallad Murus, byggd på en udde ovanför floden L'Orb. Den sträcker sig över de höga, gamla terrasserna längs floden L'Orb, där jorden består av smågrus och röd lera. Detta är en värdefull terroir inom Languedoc och appellationen Saint-Chinian. Marken består av djupa gruslager, ibland flera tiotals meter, vilket ger utmärkt dränering och tvingar vinrankornas rötter att söka sig djupt ner. Resultatet blir mineralrika viner med fina tanniner.



Det geografiska läget är idealiskt – på samma avstånd från Medelhavet som från Carouxbergen – vilket skapar en perfekt balans i klimatpåverkan. Floden L'Orb bidrar dessutom till att reglera temperaturerna.

Familjen Juliens, som äger, driver och bor på slottet, producerar idag ett brett utbud av viner. Varje sommar arrangeras konserter och olika evenemang i slottsparken, med slottet som stämningsfull bakgrund.

12.00 Lunch på Carte de Timbree

En lång och härlig lunch i grannbyn Thezan les Beziers, på en välbesökt familjerestaurang som satsar på regionens och säsongens produkter.

15.00 DOMAINE MAS ONESIME- biodynamisk

Här finns världens äldsta s.k. underjordar som härstammar från eran Kenozoikum, för si så där 66 miljoner år sedan. Vinrankornas rötter kämpar sig djupt ner i marken, ibland 40 meter, för att få näring och utveckla sina frukter.

Mas Onésime ligger på sluttningarna i La Liquière, en av de 7 små pittoreska byarna som utgör appellationen. Vad som fick farfars farsfarsfar Adrien att under 1800-talet, försöka sig på att odla marken här, förstår ingen. 1920 tog Onésime över verksamheten och började göra vin i sin källare under familjens hus.

Dagens biodynamiska och fräscha viner görs av sonsonsonen Olivier, vinbonde och oenolog. Inte förrän 2011 började man att buteljera.

"Mas Onésime återspeglar min önskan att skapa och dela detta genom mina viner, min kärlek till terroir och min passion för denna vackra region där jag föddes." säger Olivier Villaneuva.

Detta är vin som är "the voice from a new wine world", enligt John Vilja (vinexpert och bronsmedaljör i Vin VM).



Det är ett udda besök, på så sätt att Olivier inte har någon provningslokal, utan vi står och testar vin runt ett campingbord i caven, bland tankar och cementägg. Närheten till verkligheten är slående

Kvällen är ledig

Det finns massor av trevliga restauranger i Beziers. Utforska dom själv eller fråga oss om råd. Vill du få hjälp med att boka något så säg till.

Förslag: de nya Hallarna i stan är öppna på kvällarna och serverar mat från hela världen. Som en Food court

TORSDAG 23 september

10.00 Domaine de la DOURBIE- MAS MOUSTACHE- ekologisk

Vingården som driver vintillverkningen i Languedoc och som nyligen blev framröstad till en av de 10 bästa gårdarna. Här går man i fronten och vinerna är moderna och innovativa. Domaine la Dourbie är belägen vid floden l'Herault och skapades 1781. Man odlar direkt runt gården och på en högplatå med eget mikroklimat, vilket ger en karaktär till vinerna. Gården är utsedd till en av de få som får leverera till **Producteur Artisan de Qualite av College Culinaire de France** dvs den högre utbildningen för kockar och sommelierer. Självklart kan man njuta av vinerna på de flesta stjärnrestauranger i Europa.



2024 lanserades en systergård, MAS MOUSTACHE, med eget laboratorium. Man vänder sig till krävande kunder och här experimenteras fram viner som anses "mycket svåra" att framställa. Man har arbetat i hemlighet under 4 år och 2024 släpptes de första vinerna. Under 2025 har mer viner släppts, riktigt unika och mycket bra!

12.30 Vi tar oss ner till havet och äter en skaldjurslunch **L'Huître Musicienne** vid Etang de Thau. Ostron, musslor eller räkor. Oavsett, sköljer vi med fördel ner med vinet Picpoul. Druvan odlas nästan enbart i den lilla appellationen Picpoul de Pinet, som omger restaurangen.



Vi är tillbaka ca 15.30 och eftermiddagen är ledig

Du kan passa på att besöka Polygone, Beziers trevliga köpcenter. 120 butiker med alla typer av varor, 20 caféer och bistro, 9 biografer, bowlinghall och ett stort akvarium samt vinutställning. Man går nästan under tak utomhus, omgiven av växtlighet och fiskdammar och många soffor att betrakta folklivet ifrån.

Varför inte utforska Beziers för att bekanta er med Frankrikes äldsta stad.

Området befolkades av romare och greker när det begavs sig och man hittar många lämningar i områdena runt Beziers och inne i själva staden.

Béziers storslagna romanska katedral från 1200-talet vittnar om många historiska händelser bl.a det 20-åriga kriget mot katarerna som ödelade hela staden. Från katedralen har man också en fantastisk utsikt över landsbygden med de omgivande vingårdarna och vid klart väder, ända till Pyrenéerna. Många sevärdheter ligger inom ett område mellan floden L'Orb, bron Le Pont Vieux och **Boulevard Paul Riquet** mitt i centrum.



Les Neufs Ecluses de Fonseranes är ett viktigt verk på Canal du Midi, som är Pierre-Paul Riquets gåva till sin hemstad. Den byggdes mellan 1666 och 1680 och har en höjdskillnad på 21- 300 m. ö h. Slussarna är den 3:e mest besökta platsen i Languedoc, efter Pont

du Gard och Carcassonne. Canal du Midi är upptagen på [Unescos världsarvslista](#) sedan 1996.

Man kan följa några **Trompe l'œil** dvs. muralmålningarna som finns på många av stadens fasader. Karta finns att hämta på turistkontoret vid le Mairie.

Gillar du fika finns ett underbart **macaroncafé**, Le Monde du Macaron, på 24 Rue de la République. Här får du en macaron-menu för ringa pengar.



Vi träffas kl 19.30

20.00 Kvällens kulinariska middag intar vi på **på L'ALTER / NATIVE**



Vi promenerar dit, ca 7 minuter

<https://lalternativegoujon.bonkdo.com/fr/>

Gilles Goujon skapar en meny fokuserad på fisk och grönsaker. Målet är att transportera dig till en helt ny gastronomisk nivå och att få dig att resa, från "de djupaste rötterna, till de djupaste haven".

Detta är en upplevelse i trevlig miljö och perfekt service, med Matthieu i ledningen och Eric som chefsommelier. Vi börjar med ett glas regionalt mousserande i deras trädgård.

Auberge du Vieux Puits heter Gilles Goujans andra restaurang, en trestjärnig krog utanför Narbonne.

FREDAG 24 september

Vi ska byta hotell i natt, så det blir utcheckning och väskorna ska med.

10.30 CHATEAU JONQUIERES

En 900 år gammal domaine, som idag drivs av Charlotte och Clément de Béarn, unga vinmakare som tog över från Charlottes föräldrar för 10 år sedan. Gården är ekologisk naturligtvis och man hittar den i den mycket trendiga AOC Terrasses du Larzac.

Vinerna är vida erkända. "Det här unga paret klättrar snabbt mot topparna i Larzac", skriver vinpressen.

Domänen är uppförd på 1100-talet och Charlotte och Clément är 32:a generationen vinbönder.

Deras hem är ett vackert renässansslott som utstått mycket under sina 900 år. Gården är aldrig såld eller har lämnats över till någon annan ägare.

Vinifiering sker i en halvt underjordisk källare. Även om traditionell teknik är viktig, är fokus ett mer personligt förhållningssätt till terroiren och det arbete som krävs.

Inbäddat vid foten av Larzac, sveper svala vindar ner från platån och druvorna är välsignade av detta exceptionellt gynnsamma läge.

De stora temperaturvariationerna från dag till natt under sommaren uppmuntrar till en långsam och progressiv tillväxt, som kulminerar i viner som erbjuder friskhet och aromatisk komplexitet.



12.00 Vi äter en trevlig fransk lunch på en närliggande Le Chêne. Här serveras vinet i dricksglas.

Efter lunch tar vi oss till ett av Frankrikes mest kända vindistrikt, **Châteauneuf du Pape**. Resan tar lite mindre än 2 timmar.



Området ligger på en kulle och mitt i hjärtat av Comtat Venaissin-slätten samt halvvägs mellan två prestigefyllda städer, Avignon och Orange, i departementet Vaucluse. Ett stenkast bort påminner Rhône's västra strand oss om att områdets historia är intimt förknippad med flodens.

Vi tar oss in i byn och upp på toppen för att beskåda utsikten men även det gamla påveslottet. Inne i centrum är vi omgivna av vinbutiker och besökare. Det märks att vi kommit till ett välkänt turistmål.

16.00 Till **CHATEAU GIGOGNAN** och vinprovning av CdP viner men även mycket prisvärda Cote de Rhone Village

Gården omfattar 110 hektar, i ett landskap av böljande kullar och olivträd. Vinodlingen går tillbaka till romartiden och terroiren är skapad av rund småsten och en oas av lugn.

Under romerska imperiet byggdes tempel längs vägarna för resande. Under 1600-talet gav dess välstånd den titeln "by" och det omgivande godset blev tillsammans med Châteauneuf-du-Pape ett furstendöme under ärkebiskopen i Avignon. Vingården fick en oöverträffad renässans och är idag en av flaggskeppen i distriktet.

Dagens ägare Jean-François Hénin, ursprungligen från Bourgogne, ärvde sin passion för Mourvèdredruvan från sin far Stéphane Hénin. Hans ambition är att producera fantastiska ekologiska viner tack vare dess exceptionella terroir. Detta projekt, bygger på en enorm plan för att omstrukturera vingården och att bygga en ny källare som uppfyller de senaste miljökraven.

Romarna började döpa vingårdar efter legionärerna. Tack vare detta fick en soldat vid namn Gionius, låna ut sitt namn. En mycket gammal vinstock och fragment av en amfora, har upptäckts på gården.

Här finns självfallet många av CDP prestigeviner, men även riktigt bra Rhone de Village. (FYND-vin enligt systembolagets provare). Gården har en del vinfält som är placerade på "andra sidan vägen" och får således inte kallas Châteauneuf-du-Pape .

Ca 17.30- 18.00 Vi checkar in på Chateau des Fines Roches, Chateauneuf du Pape

Här, på detta antika slott, upplever vi harmonin och tystheten bland vinfälten. Slottet har nyrenoverade rum i äldre provensalsk slottsstil. Vid fint väder avnjuter man frukosten på terrassen eller bredvid poolen med en hisnande utsikt över Rhonedalen.

Vi anländer i tid för ett dopp i poolen eller bara slappar lite före middagen. Kanske ett glas eller kaffe på terrassen? Eller en promenad bland vinrankorna.



20.00 Kvällens avslutningsmiddag äter vi på slottet « LA TABLE DES FINES ROCHES



Här serveras vi en 4 rätters gourmetmåltid med CdP viner! Vi börjar med ett glas champagne på terrassen med utsikt över Rhonedalen och Chateauneuf du pape.

Slottet byggdes för 130 år sedan för att gömma den "fula" vinkällaren som låg bakom. Idag är det ett välkänt hotell och restaurang.

LÖRDAG 25 september

Hemresedag

Efter frukost tar vi oss till byn, **Chateauneuf du Pape**.



Byn ligger på en kulle och mitt i hjärtat av Comtat Venaissin-slätten samt halvvägs mellan två prestigefyllda städer, Avignon och Orange, i departementet Vaucluse. Ett stenkast bort påminner Rhône's västra strand oss om att områdets historia är intimt förknippad med flodens.

Vi tar oss in i byn och upp på toppen för att beskåda utsikten men även det gamla påveslottet. Inne i centrum är vi omgivna av vinbutiker och besökare. Det märks att vi kommit till ett välkänt turistmål.

12.00 Lunch Vi äter på La Mule de pape, mitt i centrum av denna myomspunna by.

14.30 Mot Montpellier och flygplatsen, dit vi kommer ca kl 16.00

Ha en mycket bra resa hem och välkomna tillbaka!

PRIS & ÖVRIG INFORMATION

Pris per person i dubbelrum 2200€ (reservation för prisändring 2027)

Detta ingår i priset

- Skyttel t.o.r Montpellier Aeroport
- 4 nätter på 4-stjärniga Hotel In Situ, inklusive frukost.
- 1 natt på 4-stjärnigt slott i Chateauneuf du pape, inkl frukost
- Välkomstdrink
- Luncher och middagar inkl. utvalda viner enligt program
- 1 middag på Michelinrestaurang *
- 2 middagar på Gourmetrestaurang
- 7 vingårdsbesök
- Svensk sommelier guidar under vingårdsbesöken
- Transporter under dagarna
- Parkering- och motorvägsavgifter
- Turistskatt
- Guidning under alla dagarna

Tillkommer

Resekostnad till och från Frankrike. Eventuella övriga önskemål samt mat och dryck utanför programmet.

Beställa hem vin

De viner från området som vi provar kan du också beställa på plats och få levererade direkt till din dörr via UPS.

Klädsel

Skor: Vi rekommenderar att du har bekväma skor. Det blir korta promenader på vingårdarna och i vinkällare. Här kan vara nyspolat och vi vill inte att du halkar. Många vinprovningar sker också stående.

Tröja / jacka: En vinkällare kan vara ganska sval, ta gärna med dig något som är lite varmt, även om vädret är strålande.

Klädkoder: Det finns ingen särskild klädkod. Vi rekommenderar vardaglig, avslappnad och bekväm klädsel. Ingen förväntar sig att man ska klä upp sig till måltiderna, det är inte ”franskt”. Inte ens på Michelinkrog. Men det är heller inget som hindrar att man tar på sig något annat för middagen, om man vill. De flesta fransmän är avslappnat klädda.

Matallergi

Vi kan hantera praktiskt taget alla typer av allergier dock måste vi veta i god tid innan resan börjar.

Betalnings- och resevillkor

Vinbönderna tar helst emot mindre grupper för att göra besöket personligt. Maxantal 8 personer.

Vi skickar ut en faktura på 20% av priset med tio dagars betalningstid. När alla deltagare har betalat anmälningsavgiften bekräftar vi resan. Anmälan är bindande efter betalning av anmälningsavgift och återbetalas inte.

Om resan av någon anledning ställs in av La Maison Hansby efter anmälningsavgiften erlagts, återbetalas hela avgiften. Faktura på resterande belopp skickas ut 45 dagar före resans början. Slutbetalningen ska göras senast 14 dagar före avresedatum.

Vi följer allmänna resevillkor.

Avbokningsregler

Avbokning kan göras:

- mer än 30 dagar före resans början mot anmälningsavgiften
- 29–8 dagar före resan mot erläggande av en kostnad motsvarande 40 % av resterande kostnad.
- 7 dagar eller senare före resan: skall resenären betala hela resans pris.

Reseförsäkring

Vi vill understryka nyttan av att ha heltäckande reseförsäkringar om olyckan skulle vara framme. Många hemförsäkringar och kreditkort har olika typer av försäkringsskydd men kontrollera gärna vad dessa innebär, före resan.

Vi har resegaranti

Resan har begränsad tillgänglighet för personer med funktionshinder och nedsatt rörlighet. Vingårdar är inte rullstolsanpassade.

Vi reserverar oss för program-och prisjusteringar som ligger utanför vår kontroll.

Väl mött i vår soliga del av världen

Maria & Kjell Hansby- La Maison Hansby

Rolf Olofsson -Barrique Wine Bar

Pris per person i dubbelrum 2180€ (reservation för prisändring 2026)

Enkelrumstillägg: 385€

Detta ingår i priset

- Skyttel t.o.r Montpellier Aeroport
- 4 nätter på 4-stjärniga Hotel In Situ, inklusive frukost.
- 1 natt på 4 stjärnigt slott i Chateauneuf du pape, inkl frukost
- Välkomstdrink
- Luncher och middagar inkl. utvalda viner enligt program
- 1 middag på Michelinrestaurang
- 1 middag på Gourmet restaurang
- 6 vingårdsbesök
- Svensk sommelier guidar under vingårdsbesöken
- Transporter under dagarna
- Parkering- och motorvägsavgifter
- Turistkatt
- Guidning under alla dagarna

Tillkommer

Resekostnad till och från Frankrike (se förslag ovan)
Eventuella övriga önskemål samt mat och dryck utanför programmet.

Beställa hem vin

De viner från området som vi provar kan du också beställa på plats och få levererade direkt till din dörr via UPS.

Klädsel

Skor: Vi rekommenderar att du har bekväma skor. Det blir korta promenader på vingårdarna och i vinkällare. Här kan vara nyspolat och vi vill inte att du halkar. Många vinprovningar sker också stående.

Tröja / jacka: En vinkällare kan vara ganska sval, ta gärna med dig något som är lite varmt, även om vädret är strålande.

Klädkoder: Det finns ingen särskild klädkod. Vi rekommenderar vardaglig, avslappnad och bekväm klädsel. Ingen förväntar sig att man ska klä upp sig till måltiderna, det är inte "franskt". Inte ens på Michelinrog. Men det är heller inget som hindrar att man tar på sig något annat för middagen, om man vill.

De flesta fransmän är avslappnat klädda.

Matallergi

Vi kan hantera praktiskt taget alla typer av allergier dock måste vi veta i god tid innan resan börjar.

Betalnings- och resevillkor

Vi behöver minst 8 personer, för att resan ska genomföras. Vinbönderna tar helst emot mindre grupper för att göra besöket personligt. Maxantal 8 personer. Vi skickar ut en faktura på 20% av priset med tio dagars betalningstid. När alla deltagare har betalat anmälningsavgiften bekräftar vi resan. Anmälan är bindande efter betalning av anmälningsavgift och återbetalas inte.

Om resan av någon anledning ställs in av La Maison Hansby efter anmälningsavgiften erlagts, återbetalas hela avgiften.

Faktura på resterande belopp skickas ut 30 dagar före resans början. Slutbetalningen ska göras senast 14 dagar före avresedatum. Vi följer allmänna resevillkor.

Avbokningsregler

Avbokning kan göras:

- mer än 30 dagar före resans början mot anmälningsavgiften
- 29–8 dagar före resan mot erläggande av en kostnad motsvarande 40 % av resterande kostnad.
- 7 dagar eller senare före resan: skall resenären betala hela resans pris.

Reseförsäkring

Vi vill understryka nyttan av att ha heltäckande reseförsäkringar om olyckan skulle vara framme. Många hemförsäkringar och kreditkort har olika typer av försäkringsskydd men kontrollera gärna vad dessa innebär, före resan.

Vi har resegaranti

Resan har begränsad tillgänglighet för personer med funktionshinder och nedsatt rörlighet. Vingårdar är inte rullstolsanpassade.

Vi reserverar oss för program-och prisjusteringar som ligger utanför vår kontroll.

Väl mött i vår soliga del av världen

Maria & Kjell Hansby- La Maison Hansby

Rolf Olofsson -Barrique Wine Bar