

66, Rue de Verdun
11000 Carcassonne - France
Telf. 04 68 26 92 47
Fax.04 68 26 92 54
Correo electrónico: nathalie.cielbleu@orange.fr
Página Web: www.voyages-carcassonne.com

CASTILLOS Y VINOS 3 DÍAS/ 2 NOCHES

Este programa, le permitirá descubrir durante un fin de semana el País Cártaro y todas sus bazas culturales, enológicas y gastronómicas. Una delicia para los epicúreos.

VIERNES: CARCASONA

Su llegada está prevista al final de la tarde, le acogeremos en el aeropuerto de Carcasona y le conduciremos a la ciudad.

Estará instalado en un céntrico hotel, cuya ubicación le permitirá conocer nuestra magnífica ciudad medieval. La cena gastronómica tendrá lugar igualmente en la ciudad de Carcasona.

Ejemplo de menú:

Sopa de Espárragos verdes al Cúrcuma

Róbalo con Pequeños Guisantes y Habas con Limones Confitados

Brazuelo de cordero Frito Jugo al modo de Tajine

Pastel de Chocolate y Caramelo

Pasará la noche en el hotel.

SÁBADO: PUEBLOS Y PAGO DE CORBIÈRES-COMIDA MEDIEVAL

Después del desayuno el guía y el enólogo se harán cargo de usted y le harán descubrir pueblos medievales y vinos **Corbières**. Tras haber recorrido unos Kms descubrirá nuestros paisajes ondulados y nuestros viñedos coloreados.

Les Corbières diseñan un amplio cuadrilátero donde aparecen las huellas de una historia geológica agitada. Los “pagos” producen sobre todo vino tinto. La vid Carignan se utiliza hasta un máximo del 50%. Cada vez más a menudo el vino se cría en tonel de roble. Esto da prueba de la gestión de calidad emprendida por los viticultores de Corbières desde hace un siglo.

Los vinos tintos son ricos y salpimentados, equilibrados y frutados.

Llegada a Lagrasse (“uno de los más bellos pueblos de Francia”). Situado en un valle encantador y atravesado por el Orbieu, Lagrasse está anidado en el hueco de las colinas y viñedos reputados por sus vinos de carácter y de excelente calidad. Visita del pueblo fortificado, con calles pavimentadas, que se articulan en torno a la Abadía Benedictina, Ste María de Orbieu actualmente habitado por canónigos. Lagrasse posee el Label “ciudad y oficios de arte” y allí residen numerosos artesanos (alfareros, acuarelistas, trabajo del cuero...). La artesanía ha descubierto, en ese encantador lugar, una fuente de inspiración que se renueva sin cesar.

A la salida del pueblo, la carretera que todavía es más sinuosa, le conducirá hasta un dominio vitícola que ha sido premiado en varias ocasiones y le brindará la oportunidad de catar el típico “cru” con

denominación **Corbières**. El enólogo se ocupará de iniciarle a la cata y le facilitará los medios de comprender las bazas de nuestra región.

El viaje continúa hacia **Villerouge-Termenès** dónde tendrá lugar el almuerzo.

La autenticidad ocupa en este lugar un puesto de honor. Situada en el castillo, este **Asador Medieval** único en Europa le sumergirá en la vida del castillo del siglo XVI. El decorado, así como los platos se elaboran con recetas extraídas de un libro de la época. Usted podrá saborear esta sorprendente cocina frente a la chimenea sobre un antiguo tajadero de pan o sobre utensilios descubiertos durante las excavaciones en el castillo. ... un viaje a través del tiempo.

Ejemplo de menú:

Torta de Roy Manfred, Ramillete de Lechuga con Salsa de Miel

Polluelo Asado con Picadillo de Avellanas

Pera al Ypocras y Pastas con Almendras

Vino Tinto y Blanco del Pago

Ypocras Tinto languedociano

Visita del **castillo de Villerouge-Termenès** en el que Béliabaste, último auténtico cántaro fue quemado en 1321.

Cata en el camino de regreso en otro dominio de **Corbières**. El propietario le brindará una cálida acogida, y sabrá compartir con usted su pasión del pago.

El enólogo continuará la iniciación que inició por la mañana.

Cena gastronómica y alojamiento en la ciudad de **Carcasona**.

DOMINGO: LA CIUDAD/ LASTOURS/ VIÑEDO DEL CABARDES

Visita guiada de la **Ciudad Medieval** con guía privado, en donde podrá descubrir sus 52 torres, sus 3 kms de murallas, así como la basílica Saint Nazaire. Esta Ciudad Medieval fortificada construyó sus murallas en el siglo IV, y seguidamente el castillo de los Vizcondes de Trencavel en el siglo XII.

Fue salvada de la destrucción en el siglo XIX y restaurada por el Duque Viollet, y asimismo clasificada en el Patrimonio Mundial por la UNESCO en 1997.

Salida para el **Cabardès**.

Ubicado al Noroeste de Carcasona, el viñedo del Cabardès reposa sobre las estribaciones de la Montaña Negra. Esta ubicación geográfica le permite beneficiarse del calor y la exuberancia del clima Mediterráneo, pero asimismo del lado templado del clima oceánico. Esta dualidad se manifiesta igualmente tanto a nivel de los pagos como de las vides empleadas, reflejándose a nivel de los vinos y de su originalidad. La visita de los dominios permitirá verificarlo a través de la visión del viñador y de la cata de los vinos.

Cata en una bodega del Cabardès en compañía del enólogo privado. Allí podrá catar otra denominación y el enólogo hará la comparación de este dominio con los de Corbières.

Almuerzo gastronómico en Lastours.

Ejemplo de menú:

Berro de Agua con una delicada crema, Caracol Pequeño Gris

Lubina a la marinera con Hinojo y Aceitunas Verdes

Pastelillo de Brazuelo de Cordero con Albahaca, Verduras a la Parisina

Quesos finos

*Tarta fina al Cacao amargo, helado de vainilla Borbón
1/4 de Vino y Café*

Visita guiada de los Castillos de Lastours. Desde el mirador, podrá descubrir los cuatro castillos: Surdespine, Cabaret, Tour Régine y Quertineux, que están situado en el mismo pico montañoso. Edificados en la cumbre de un zócalo rocoso a 300 metros de altitud, estos 4 castillos controlaban una de las principales vías de penetración en el Cabardès y la montaña negra. Adquirieron gran importancia en el momento de la cruzada contra los albigenses.

Regreso a Carcasona y transporte al aeropuerto.

Base 30 participantes

HOTEL *
375 euros**

HOTEL **
485 EUROS**

LOS PRECIOS INCLUYEN:

- el transporte desde el aeropuerto y el transporte durante la estancia en autobús de gran confort
- el alojamiento en hotel *** sup o *** en la Ciudad Medieval (base habitación doble)
- las comidas de la cena del día 1 al almuerzo del día 3
- Los servicios de un enólogo privado.
- Los servicios de un guía privado
- Las visitas mencionadas en el programa

LOS PRECIOS NO INCLUYEN:

- La tasa de estancia
- El transporte aéreo
- Los gastos personales
- Las bebidas durante las comidas
- El seguro anulación-asistencia repatriación
- La tasa de estancia
- El suplemento de habitación individual

Este programa está sujeto a la disponibilidad en el momento de la reserva.