



Enoturismo | Visitas eno gastronômicas

Gastronomia & vinhos franceses

A **GIMtravel** trabalha desde 2013 apresentando o melhor da França aos brasileiros. Nossa especialidade são viagens e visitas temáticas e sob medida, para um público exigente, que busca descobrir profundamente a cultura francesa.

Viti wine tours é nossa marca de visitas enológicas, gastronômicas e degustações.

São várias visitas, criadas por nós e acompanhadas por especialistas.

Viajaremos juntos neste mundo fascinante que somente a França pode oferecer.

Conheça alguns modelos de visita por região...

*“É impossível pensar em vinhos sem pensar na França,
é impossível pensar na França sem pensar em vinhos”.*



Beaujolais e Vallée du Rhône

O Beaujolais, é uma das regiões vinícolas mais lindas da França. São paisagens de tirar o fôlego e uma acolhida calorosa dos habitantes, por isso esta região ficou conhecida como a TOSCANA FRANCESA. Levaremos você para conhecer excelentes produtores e esquecer qualquer pré-conceito que possa ter desta terra de GAMAY.

Os vinhos podem ser brancos feitos a partir de Chardonnay ou rosés e tintos de Gamay. Os Beaujolais básicos são mais leves e refrescantes enquanto os vinhos : Village ou Cru são mais estruturados e complexos.

A Vallée du Rhône O Vale do Rhône é o segundo mais extenso vinhedo produtor de vinhos finos da França, perdendo apenas para Bordeaux. Região de grandes contrastes, costuma-se dividir o Vale em duas partes que possuem climas, solos, terroirs e castas de uvas diversas: o Vale do Rhône Setentrional e o Vale do Rhône Meridional. Berço de grandes vinhos, conhecidos mundialmente.



BEAUJOLAIS | A Toscana Francesa

Passeio pela região da uva GAMAY : Fleurie, Brouilly, Morgon, Moulin-à-Vent, Chiroubles, Juliéna, St Amour...conhecemos a região dos crus do Beaujolais e suas charmosas cidades.

Percorreremos a famosa rota dos vinhos, descobrindo paisagens únicas e exuberantes castelos.



Neste passeio, contornaremos o Mont Brouilly e atravessaremos diversos vinhedos, que deixarão os amantes de vinho com água na boca.

Nosso primeiro destino é um dos CRUS da região. Onde faremos uma visita de um domaine, seguida dos vinhedos e de uma degustação

Parada para visita do famoso MOULIN À VENT, na região de mesmo nome.

O almoço será em um tradicional restaurante da região, para degustarmos as especialidades locais.

À tarde visitaremos uma produção familiar, que mostrará sua paixão pelo o que faz, seguido de degustação.

Para terminar o dia, se o tempo permitir, faremos uma parada para descoberta de um vilarejo típico.

Duração : 8 h.

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTE ROTIE E HERMITAGE

Que tal visitar estas duas célebres AOC's no mesmo dia?

Um intensivo de degustações e visitas de vinhedos nos mais renomados produtores da região.

Começaremos por uma vinícola famosa, na região do Côte Rotie, onde faremos uma degustação e visitaremos os vinhedos. Em seguida iremos para a região de Hermitage.

Faremos uma Degustação de vinhos em um dos principais produtores da região, seguido de almoço gastronômico no local. Depois de comer e beber bem, é hora de caminhar!

Visitaremos a famosa capela, com vista sobre os principais vinhedos e o rio Rhône.

Para fechar com chave de ouro nosso dia : Visita dos vinhedos e degustação em outro grande produtor local. Retorno ao hotel dos clientes.

Duração : 10h

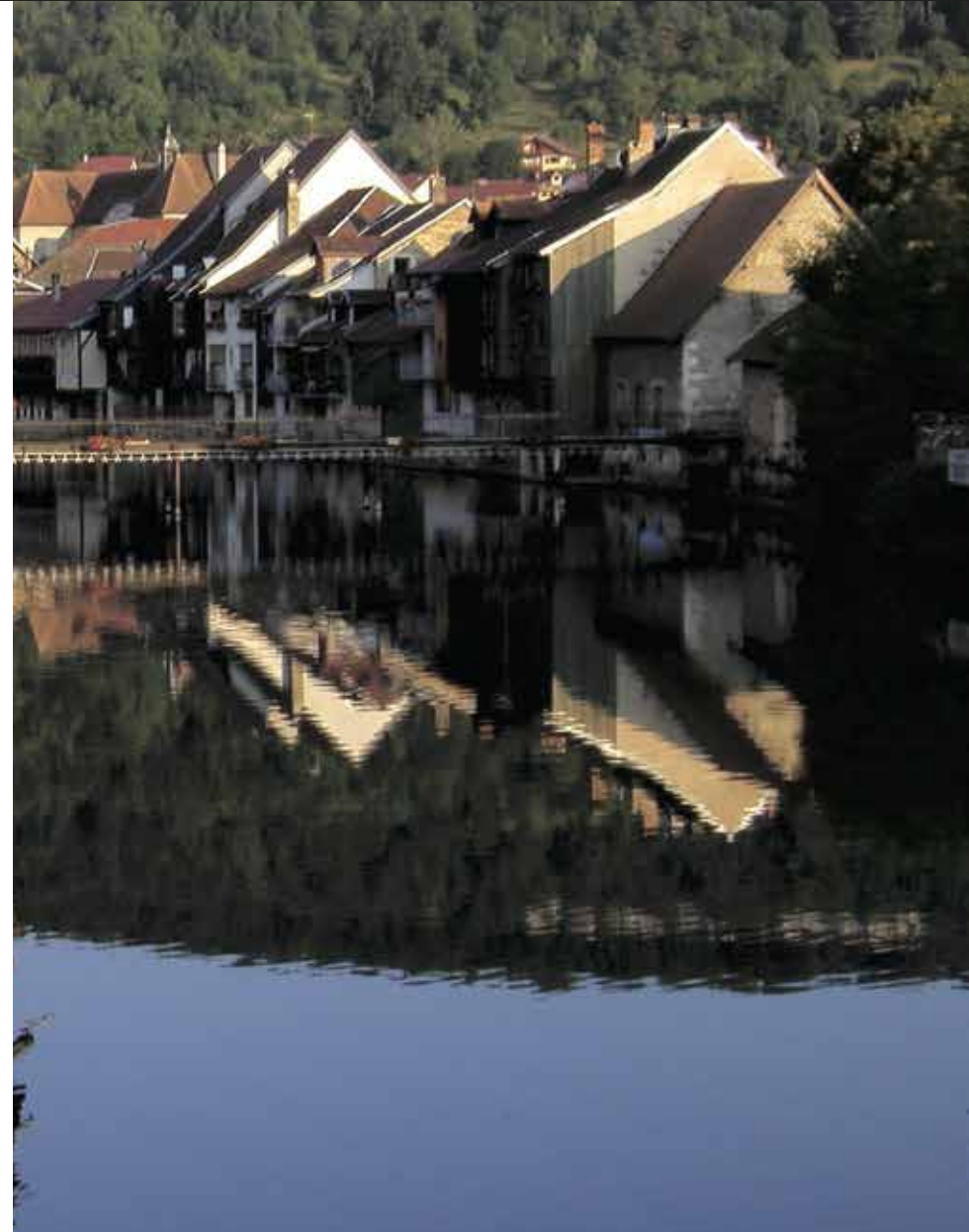


Borgonha e Jura

A Borgonha dispensa apresentações. Seu terroir, seus “climats” são únicos. É uma das principais regiões produtoras de vinhos da França e do mundo. Berço do Pinot Noir e do Chardonnay, nelas estas cepas atingem a glória.

Tem como suas principais regiões : Chablis, Côte de Nuits, Cotê de Beaune, Cotê Chalonnaise e Macônnaise.

O Jura é o paraíso dos vinhos exóticos da França, fica entre a Borgonha e os Alpes Suíços, é menor região produtora de vinhos da França. Ainda pouco visitada pelos turistas, a região mantém um charme de interior, perfeito para uma visita descontraída e um papo com um dos mais de 200 viticultores da região. O segredo mais bem guardado do Jura é o Vin Jaune (vinho amarelo) – um vinho de grande prestígio composto por 100% de uvas Savagnin, cultivadas no fim da estação, e maturadas por pelo menos seis anos.



BORGONHA | Beaune



Capital dos vinhos da Borgonha e uma das mais charmosas cidades francesas vai encantar você através da sua arquitetura e sabores.

Começaremos a visita com a Cotê de Nuits, com um templo da história dos vinhos e de vinhedos famosos nas redondezas.

Visita de um domaine tradicional e renomado, seguido de degustação.

Almoçaremos em um restaurante típico no meio dos vinhedos, especialidades do "terroir Bourgignon".

Em seguida iremos ao centro de Beaune, onde caminharemos pela praça principal e visitaremos o Hotel Dieu (monumento imperdível da cidade).

Nossa última etapa será a visita de uma vinícola na região de Beaune, seguido de degustação.

Duração : 9h

Opção : Beaune + Nuits Saint Georges (+2h)



JURA

Nosso dia começará com a visita de uma Cave à Comté, o famoso queijo da região, seguido de degustação. Em seguida, iremos para um domaine tradicional, onde degustaremos os vinhos da região. Saindo de lá, passaremos por paisagens típicas e rurais. Faremos uma parada em uma cooperativa de produtores locais para comprar produtos típicos. Passaremos por um vale lindo e nos instalaremos em frente a uma cachoeira para almoçar. À tarde, faremos uma caminhada pelos vinhedos de Château-Chalon para digestão, seguida de uma visita de um Domaine, no topo de um dos mais belos vilarejos franceses. Degustaremos todos tipos de vinhos produzidos no Jura.

Opção : Piquenique chique no verão. (valor extra por pessoa)

Duração : 10h.



Bordeaux

Território mítico francês, reconhecido pela qualidade e a diversidade dos seus vinhos, baseados na tipicidade do terroir, na experiência dos homens na arte do "blend".

Em Bordeaux são extraídas a maior parte das uvas do planeta, mas apenas lá é feita a mistura - Merlot, Cabernet e Cabernet Sauvignon - que fazem estes vinhos tão sutis, equilibrados e harmoniosos, que dão inveja ao mundo todo.

Saint-Emilion é um encantador vilarejo medieval inscrito no patrimônio mundial da Unesco, e que está localizado no coração de um famoso vinhedo de Bordeaux. É mundialmente famosa pelos seus vinhos e especialidades regionais (macarons, patês, foie gras, etc.).

O Médoc, é uma península onde estão localizados as mais famosas vinícolas do mundo. Região onde a cepagem rei é o Cabernet Sauvignon, que aqui encontrou todas as condições para se desenvolver e revelar todas as suas qualidades.



SAINT EMILION & POMEROL

Desde 1956, os crus de Saint-Emilion estão classificados no topo, com châteaux tais como Château Cheval Blanc, Château Ausone, Château Angélus...

Paradoxalmente, mesmo se não existe nenhuma classificação a Pomerol, Pétrus é considerado, na maioria das vezes, como a estrela de Bordeaux.



Começaremos nosso dia com a visita do famoso vilarejo medieval de Saint-Emilion: lojas, igreja, galerias subterrâneas, caves e etc. Uma parada para degustação em uma cave, com um curso rápido sobre o histórico deste vinhedo mítico.

Almoçaremos em um típico restaurante da região, harmonizando nosso almoço com vinhos locais (consultoria do guia para cada prato / vinho).

Após o almoço, faremos uma caminhada por estes vinhedos reconhecidos mundialmente, com paradas para fotos em pontos estratégicos.

Seguiremos para a visita de um Château em Pomerol.

Durante o tour panorâmico você verá as propriedades míticas da região como os châteaux : Cheval Blanc, Angélus, Pétrus etc.

Duração : 8 h.

MÉDOC



Começaremos o dia visitando um Château Grand Cru classé en Margaux, seguido de passeio pela rota dos Castelos em direção ao norte do Médoc.

Passando pelos mais famosos castelos: Giscours, Margaux, Mouton-Rothschild, Pichon Longueville, Kirwan... Medievais ou mais recentes, os castelos e as adegas são muitas vezes obras excepcionais, parecem ter sido retirados de contos de fadas.

Seguiremos para Pauillac, onde almoçaremos especialidades regionais.

Após o almoço, faremos uma caminhada pelos vinhedos, antes de continuarmos nossas visitas e degustações.

Nossa próxima visita / degustação será em um Castelo de Pauillac / St. Estephe - Aqui, os vinhos são um pouco mais estruturados.

Durante as visitas, você vai aprender sobre a história das diferentes localidades, bem como o processo de vinificação.

Duração : 10h

Provence e Côte d'Azur

A **Provença** é sinônimo de verão e dias ensolarados – ponha isso dentro de uma garrafa e você terá o Côtes de Provence ou o Côteaux d'Aix. São duas ótimas denominações de rosé que parecem refletir os tons dos campos de lavanda, e pares perfeitos para a maravilhosa cozinha provençal, com suas azeitonas, pimentões de três cores e frutos do mar.

A cultura vinícola da Provença remonta aos tempos pré-históricos, quando os gregos, durante o sexto milênio a.C., se instalaram nesta região e produziram o primeiro vinho.

Terra de Rosés e também de tintos de caráter remarcável.

O Côteaux d'Aix, são 4200 hectares, divididos entre 49 municípios, entre Aix en Provence e Marselha.

O Côtes de Provence, sua área geográfica abrange 85 municípios nos departamentos : do Var, Bouches-du-Rhône e Alpes-Maritimes.



COUTEAUX D'AX | Alta Provença



Nesta visita, você visitará domaines de tirar o fôlego, que reúnem o tradicional e o moderno, como você dificilmente vê no restante da França. Começaremos nossa visita por um domaine familiar. Conversaremos com o viticultor que contará com paixão a história familiar desta propriedade e as diferentes etapas de produção do seu vinho. Hora de degustarmos, antes de continuar nossa visita.

Nossa segunda parada, será um castelo que além de excelentes vinhos, possui jardins classificados como "Jardins remarquables da França", uma visita que fará bem para os olhos e o paladar.

Almoçaremos no local. Logo após, iremos à um emblemático Château, que mistura vinhos de alta qualidade com obras de artes de artistas do mundo todo em seus jardins. Mas o principal : um bom vinho para degustarmos.



CÔTE D'AZUR

Começaremos nossa visita por uma propriedade familiar, que produz um dos melhores azeites de oliva da França.

Em seguida, é hora de se aprofundar no tema principal, visitaremos uma vinícola, constantemente premiada por seus rosés de qualidade excepcional. Imersão total no tema, com visita do local, dos vinhedos e degustação no final.

Almoçaremos em um restaurante estrelado no guia Michelin, com vista para o mar.

À tarde passaremos por uma charmosa estrada que passa por várias vinícolas, faremos uma parada em um grande produtor para visitar o domínio, os vinhedos e aprender um pouco mais deste vinho que é a estrela da região.

Duração : 8h



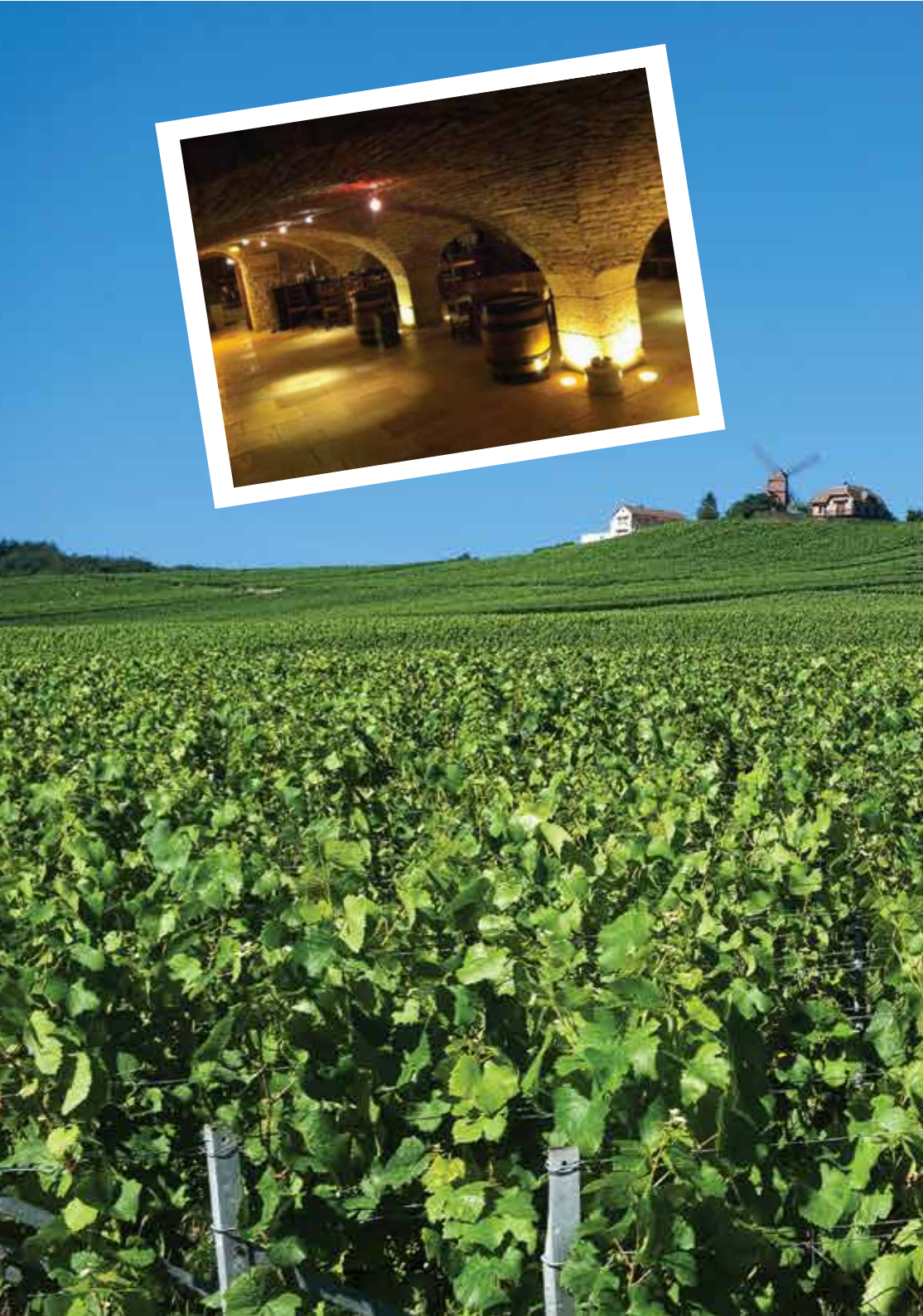
Champagne e Vallée de la Loire

Champagne, nenhuma outra região produtora de vinhos tem seu nome imediatamente associado à alegria de viver e ao requinte como a Champagne.

O maravilhoso vinho espumante, único e considerado o melhor do mundo, é a sua face mais conhecida, mas existem outros atrativos para quem quiser conhecer a região.

O **Vale do Loire** oferece enorme diversidade de uvas e terroirs cercadas pelos mais lindos e famosos castelos do mundo, é a segunda região francesa produtora de espumantes depois de Champagne. Se trata de uma das regiões vinícolas com mais diversidade de estilos e características do país. De tintos a brancos, passando pelos rosés e espumantes, leves ou potentes, secos ou doces, o Vale do Loire presenteia o mundo com vinhos construídos com mais de 2 mil anos de história.





CHAMPAGNE

Começaremos com um toque cultural, visitando a Catedral de Reims, em seguida visitaremos uma cave de champagne terminando com degustação desta bebida francesa, símbolo de festa e alegria. Trajeto pelas vinhas do Monte de Reims.

Almoçaremos em um restaurante gastronômico, ou em um típico restaurante local.

À tarde faremos uma breve visita da cidade de Epernay com sua famosa rua de Champagne, visitaremos um pequeno produtor familiar (degustação no final de cada visita).

Possibilidade de visitar, no final do dia um bar de Champagnes que fica em uma casa nas árvores com uma vista linda e a bebida mais glamurosa do mundo (2 horas extras)

Duração : 10h

VALLÉE DE LA LOIRE



Começamos nossa visita por Chinon, em uma conceituada vinícola da região, visita das caves, dos vinhedos e uma degustação. O Chinon é um dos vinhos mais conhecidos do Loire. Em seguida iremos para Saumur, outra appelação importante, onde alocaremos às margens do rio Loire regado a um delicioso vinho local. À tarde visitaremos uma champignonnière (cultivo de champignons) elemento típico da gastronomia do Vale do Loire. Nossa última parada será a charmosa cidade de Vouvray onde encontra-se o territorio mais cobigado para os vinhos espumantes de altissima qualidade do Vale do Loire. Visitaremos um produtor local para aprender um pouco mais sobre o método e as diferenças em relação ao Champagne. E é claro, degustaremos no final da visita.

Duração : 10h.

OPÇÕES



Participe de uma **COLHETA** (disponível 1x por ano)
Visita dos vinhedos em **SEG WAY, BICICLETA ELÉTRICA, PATINETE ELÉTRICO** e carros antigos
FABRIQUE SEU PRÓPRIO VINHO (atêlier de criação)
SPA - TRATAMENTOS ESTÉTICOS a base de vinhos
CURSOS DE DEGUSTAÇÃO sob medida
BIKE TOUR - visitas das vinícolas de bicicleta
JANTARES HARMONIZADOS na casa de um habitante
Visita da **CITÉ DU VIN** (Bordeaux)
CRUZEIRO em torno do vinho (Vallée du Rhône e Bordeaux)
PERSONAL SHOPPER - consultoria para compras de vinhos
HOSPEDE-SE em meio aos vinhedos - castelos e hotéis
PIQUENIQUE CHIQUE nos vinhedos, com produtos locais

DIFERENCIAIS GIMGOURMAND

Guias especialistas em vinhos
e nas regiões visitadas.

Visitas exclusivas e sob medida
de acordo com o grau de
conhecimento e tempo disponíveis.

Todas visitas em português.

Material impresso explicativo
por região, contendo
fichas de degustação e dicas.

Suporte completo para toda
sua viagem, através da nossa
marca : GIMtravel

Introdução à degustação e
técnicas inclusos gratuitamente
nos tours (nível iniciante)

DEGUSTAÇÕES



Vinhos

Visita de caves ou domaines, de acordo com seu interesse e gosto.

- a. CURSOS de iniciação à degustação
- b. Caves secretas
- c. Descoberta de produtores de cada região
- d. Degustações temáticas por região.

Queijos

Existem 365 tipos de queijos fabricados na França. De acordo com seu gosto, iremos selecionar alguns de excelente qualidade para lhe apresentar e explicar um pouco mais sobre sua fabricação e origem.

Trufas

Caça à Trufa e ateliêrs de degustação desta maravilha da gastronomia. Conheça melhor a história, as particularidades de cada tipo de trufa, são várias espécies recolhidas na França e na Itália. Nós reunimos o melhor para você.



Duração : 2h de degustação para vinhos. 1h de degustação para azeites, queijos e trufas. Possibilidade de reunir várias degustações .

ROTEIROS COMPLETOS disponíveis sob consulta

TOUR DA FRANÇA ENO GASTRONÔMICA

7, 10, 15 ou 20 dias descobrindo as principais regiões, grandes e pequenos produtores, caves, degustações, o melhor que a França tem para oferecer.

Paris | Champagne | Loire | Bordeaux | Vallée du Rhône | Beaujolais | Borgonha | Provence

Defina seu tempo disponível e interesses. Montaremos seu roteiro sob medida!





Consulte outros modelos de visitas nos nossos sites :



FR : +33 (0)6 41 67 41 75

BR : +55 11 3230 75 75

info@vitiwinetours.com

www.vitiwinetours.com

www.gimtravel.com