

*Il est arrivé! De tre orden kommer vi få höra ofta under de här dagarna då uttrycket är starkt förknippat med Beaujolais Nouveau. Och temat för resan är verkligen Beaujolais där höjdpunkten utan tvekan kommer bli festligheterna kring detta som vi kommer få ta del av i Beaujeu på onsdag kväll. Vi kommer också besöka vingårdar i området, det fantastiska vinmuseet skapat av Georges Duboeuf och sedan få gott om tid att upptäcka vackra Lyon på egen hand.*

*Så, boka in 14-18 november i kalendern och följ med till det ljuvligt*

## Berusande Beaujolais 🍷



### 14 november Arlanda-Beaujolais

Vi anländer Lyons flygplats tidig eftermiddag och åker direkt mot Beaujolais och vårt första vingårdsbesök hos Mommessin där man gör elegant Beaujolais från flera olika cru. Skördetiden är över och vingårdarna är nu klädda i höstfärger, vackert så det förslår! Efter vår första vinprovning fortsätter vi till vårt hem för de kommande två nätterna, det charmiga Hotel Les Maritannes i Romaneche-Thorins där vi också äter middag på kvällen.



## 15 november Beaujolais - Beaujeu

Vi lämnar hotellet efter frukost för en lång och händelserik dag! Först väntar ännu ett vingårdsbesök med vinprovning, på Chateau Thivin, där vi också stannar och äter lunch. Efteråt kör vi "the scenic route" genom Beaujolais och stannar bland annat vid den välkända kullen i Moulin-A-Vent för att ta lite bilder.

På eftermiddagen anländer vi till Beaujeu där den årliga vinfestivalen Les Sarmementelles går av stapeln. Här väntar några timmar där vi får gå runt på festivalen och prova vin från alla Beaujolais olika Cru för att sedan bli serverade en utmärkt middag och mängder med vin. Under middagen bjuds underhållning från scen och feststämningen är på topp!

När middagen är över går vi med i ett enormt fackeltåg upp till stora torget i Beaujeu där nedräkningen väntar under högtidliga former. När så klockan så slår midnatt blir vi "först i världen" att få prova årets Beaujolais Nouveau 😊 En väldigt härlig och högtidlig kväll helt enkelt!



## 16 november Beaujolais-Lyon

På morgonen äter vi frukost i lugn och ro, checkar ut och åker till det magnifika och lärorika vinmuseet Hameau Duboeuf där vi får en chans att repetera vad vi lärt oss under våra dagar i Beaujolais under roliga former. Innan vi styr kosan mot Lyon äter vi lunch på lokala Chez Bobosse och vinkar adjö till vingårdarna.

Väl framme i Lyon får vi en guidad tur med bland annat ett besök uppe på Fourvière där man ser hela stan och där vi kan titta in i den maffiga basilikan Notre Dame de Fourvière. Så småningom checkar vi in på Hotel Bayard, som ligger perfekt precis vid Place Bellecour, där vi bor två nätter. Kvällen är fri för middag på egen hand och säkerligen pågår festligheterna för Beaujolais Nouveau för fullt i gamla stan under hela dagen och kvällen. Man brukar säga att den här dagen är enda gången på året man ser fulla fransmän på gatorna så det kan bli kul 😊



## 17 november Lyon

Lyon är Frankrikes tredje största stad och här möts floderna Saône och Rhône. Staden är tack vare den världsberömda kocken Paul Bocuse Frankrikes gastronomiska hjärta. Nu väntar en hel dag att på egen hand upptäcka vad den härliga och spännande staden har att erbjuda.

Passa på att gå i gamla stans små gränder och köp en sidenscarf i någon av alla butikerna, eller besök den stora saluhallen som bär Bocuse namn. På kvällen sammanstrålar vi och äter middag tillsammans på någon av stans alla mysiga bistros, som lokalt kallas bouchons. Vem säger nej till ett sista glas Beaujolais?

## 18 november Lyon-Arlanda

Vi checkar ut från hotellet efter frukost och åker till flygplatsen för att ta lunchflyget hem och är det någon som inte fått nog är jag ganska säker på att Sommelierskans Söndagsskola den 19 november kommer bära namnet Beaujolais :)

## Vad kostar resan och hur anmäler jag mig?

Resans pris är 26 300 kr och då ingår:

- Flygresan med Lufthansa tur och retur Arlanda-Lyon, med byte i Frankfurt (ner)/München (hem)
- All transfer på plats i Frankrike och alla besök enligt programmet
- Fyra nätter på trestjärniga hotell med frukost, del i dubbelrum. Enkelrumstillägg 4 000 kr.
- Två luncher med vin
- Tre middagar med vin varav en riktig pangmiddag under festligheterna i Beaujeu
- Två vingårdsbesök samt vinmuseet med provningar i Beaujolais
- Festligheterna på festivalen Les Sarmettes i samband med Beaujolais Nouveau
- Fyra oförglömliga dagar med nya kunskaper, många skratt och MYCKET Beaujolais.

Anmälan görs på mail till [vinprovning@sommelierskan.se](mailto:vinprovning@sommelierskan.se) och blir bindande i samband med att du betalar in anmälningsavgiften på 6 000 kr. Slutbetalning görs sedan senast den 1 september 2023.

Avbokningsregler och information om avbeställningsskydd får du av Nygren & Lind Resebyrå i samband med anmälan.

Vi reserverar oss mot program- & prisändringar utom vår kontroll.

*Jag längtar redan, vi ses!*



NYGREN & LIND



TRAVEL

Resan arrangerar jag i vanlig ordning i samarbete med

Resebyrå Nygren & Lind AB.