

Francja Burgundia

1 dzień - WARSZAWA - PARYŻ - DIJON (Ś,K)

Spotkanie z pilotem Polka Travel na lotnisku w Warszawie. Przelot do Paryża i przejazd na dworzec Gare de Lyon, skąd szybkim pociągiem TGV udamy się do serca Burgundii - Dijon.

Po przyjeździe zakwaterowanie i pierwsze spotkanie z dawną stolicą Księstwa Burgundii. Spacer po eleganckim historycznym centrum: Pałac Księżąt Burgundii, średniowieczne uliczki, klimatyczne place i lokalne butikie pełne win, musztard i regionalnych przysmaków.

Wieczorem kolacja w klimatycznej regionalnej restauracji z pierwszym spotkaniem z kuchnią Burgundii - ślimakami po burgundzku, wołowiną bourguignon i winami Pinot Noir oraz Chardonnay.

Propozycja hotelu

Mercure Centre Dijon 4* [Zobacz hotel](#)

2 dzień - BEAUNE, GRAND CRU I CITROËNY 2CV (Ś,O,K)

Po śniadaniu przejazd do Beaune - światowej stolicy burgundzkiego wina.

Zwiedzanie słynnego Hospices de Beaune - jednego z najpiękniejszych zabytków regionu, pokrytego charakterystyczną kolorową dachówką. Spacer klimatycznymi uliczkami miasta, pełnymi winnych piwnic i eleganckich butików.

Obiad w słynnej posiadłości Montrachet

Propozycja restauracji [zobacz](#)

Następnie rozpoczniemy wyjątkową przygodę po Route des Grands Crus. Uczestnicy wsiądą do zabytkowych Citroën 2CV lub klasycznych Fiat 500 i wyruszą w malowniczą trasę przez najbardziej prestiżowe apelacje świata: Pommard, Volnay, Meursault i Puligny-Montrachet.

W jednej z historycznych posiadłości Grand Cru czekać będzie prywatna degustacja win prowadzona przez sommeliera lub właściciela domaine.

Na zakończenie elegancki piknik premium wśród winnic - z regionalnymi serami, foie gras, dojrzewającymi wędlinami, świeżym pieczywem i oczywiście doskonałymi burgundzkimi winami.

Wieczorem powrót do Dijon

3 dzień - CHABLIS, CHARDONNAY I OPACTWO FONTENAY (Ś,O,K)

Przejazd do Chablis - miejsca narodzin jednych z najbardziej cenionych białych win świata.

Zwiedzanie rodzinnej winnicy połączone z degustacją win Premier Cru i Grand Cru. Dowiemy się, dlaczego tutejsze Chardonnay uznawane jest za wzorzec elegancji i mineralności.

Lunch w jednej z restauracji wśród winnic - nouvelle cuisine odwołująca się do tradycji Burgundii.

Propozycja restauracji: [zobacz](#)

Po południu przejazd do Abbaye de Fontenay - najstarszego opactwa cysterskiego Europy wpisanego na listę UNESCO. To właśnie cystersi rozwijali kulturę uprawy winorośli i tworzyli fundament burgundzkiego winiarstwa.

Wieczorem powrót do Dijon i kolacja w eleganckiej restauracji wyróżnionej gwiazdką Michelin

4 dzień - DIJON, MUSZTARDA, CASSIS (Ś,O)

Po śniadaniu dalsze odkrywanie Dijon - miasta słynącego z musztardy i doskonałej kuchni.

Wizyta w słynnym sklepie i muzeum musztardy, gdzie poznamy historię tego produktu oraz spróbujemy niezwykłych wariacji smakowych - musztardy malinowej, truflowej czy kokosowej.

Następnie przejazd przez Côte de Nuits - najbardziej prestiżową część Burgundii. Miniemy legendarne apelacje Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée i Chambolle-Musigny.

Lunch w lokalnej, tradycyjnej restauracji.

Propozycja restauracji: [zobacz](#)

Zwiedzanie Château du Clos de Vougeot – symbolu burgundzkiego winiarstwa i dawnego centrum działalności cystersów.

W Cassissium poznamy historię słynnego likieru cassis i aperitifów kir podczas degustacji.

Wieczorem czas wolny na wyjście na kolację we własnym zakresie.

5 dzień - BAJKOWY ROCHEPOT, BEAUJOLAIS I LYON (Ś,O)

Po śniadaniu przejazd do niezwykle malowniczego Château de La Rocheptot – jednego z najbardziej fotogenicznych zamków Burgundii. Kolorowe dachówki, gotyckie wieżyczki i położenie na wzgórzu sprawiają, że przypomina scenografię francuskiej baśni.

Następnie przejazd przez region Beaujolais – krainę łagodnych wzgórz i kamiennych wiosek otoczonych winnicami szczepu Gamay.

Lunch zjemy w chateau lub eleganckiej wine estate z widokiem na wzgórza Beaujolais. Towarzyszyć mu będzie degustacja lokalnych win i regionalnych specjałów.

Po południu przejazd do Lyon – gastronomicznej stolicy Francji.

Wieczorny spacer po Vieux Lyon, traboules i nad Saoną. Dla chętnych możliwość uroczystej kolacji w restauracji wyróżnionej ** Michelin.

Propozycje restauracji: [Słynna restauracja Paul Bocuse](#)

Słynna restauracja [La Mere Bresier](#)

6 dzień - LYON - LES HALLES PAUL BOCUSE - MUZEUM BRACI LUMIÈRE - WARSZAWA (Ś,O)

Po śniadaniu odwiedzimy słynny Les Halles de Lyon Paul Bocuse – najbardziej prestiżowy targ gastronomiczny Francji.

Podczas spaceru i degustacji spróbujemy najlepszych francuskich serów, foie gras, ostryg, pralinek, wędlin i win. To prawdziwa świątynia francuskiej gastronomii i idealne miejsce na ostatnie zakupy regionalnych specjałów.

Następnie odwiedzimy wyjątkowe Institut Lumière – muzeum poświęcone braciom Lumière, pionierom światowej kinematografii. To właśnie tutaj narodziło się kino. Zwiedzimy historyczną willę rodziny Lumière, dawne hale zdjęciowe oraz kolekcję pierwszych kamer, plakatów i archiwalnych materiałów filmowych.

Na zakończenie podróży pożegnalny lunch lub wczesny obiad w tradycyjnym lyońskim bouchonie, celebrujący francuską sztukę życia i smaki regionu Rodanu.

Transfer na lotnisko i przelot do Polski.

Powrót z podróży pełnej wielkich win, wyjątkowych smaków, francuskiej elegancji i historii światowej kinematografii.

To masz w cenie

- przelot na trasie Warszawa - Paryż - Lyon - Warszawa liniami LOT
- przejazd pociągiem TGV na trasie Paryż - Dijon
- transport autobusem lub minibusem zgodnie z programem
- półdniowa wycieczka samochodami 2 CV (wycieczka pośród winnic)
- zakwaterowanie w hotelach 34* położonych w centrum miast 2-os; dopłata do pokoju 1 os. 690 EUR/os
- pyszne i zdrowe śniadania (Ś)
- obiady (O) lub kolacje (K) w lokalnych restauracjach, kuchnia lokalna, zgodnie z programem
- woda do posiłków
- degustacje lokalnych produktów
- wizyty w winiarniach razem z degustacjami
- usługa przewodnika podczas zwiedzania obiektów
- bogaty program zwiedzania i wszystkie opisane atrakcje i wycieczki
- bilety wstępu do zwiedzanych obiektów
- opiekę licencjonowanego, polskojęzycznego pilota, który zadba o atmosferę, każdy szczegół realizacji podróży
- zestawy słuchawkowe podczas zwiedzania
- opiekę lokalnych przewodników, którzy z pasją przedstawią odwiedzany region
- ubezpieczenie KI, NNW i bagażu (obejmuje choroby przewlekłe)

- aplikację
- obowiązkowe opłaty TFG i TFP

Tego nie masz w cenie

- kolacji w restauracji 3*** Michelin - menu degustacyjne z odpowiednio dobranym winem ok. 350 euro + wina
- innych opłat niż wymienione powyżej
- posiłków, które nie są ujęte w opisie
- napoi
- napoi do posiłków oraz wydatków natury osobistej

To możesz dokupić

- dopłatę do pokoju jednoosobowego
- kolację w restauracji 3*** Michelin - menu degustacyjne z odpowiednio dobranym winem 350 euro + wina
- ubezpieczenie kosztów rezygnacji

Dane kontaktowe

Tel: +48 510 008 013, +48 605 632 738

Email: wyprawy@polkatravel.pl