



Mets & Vins d'Ardèche

3 jours
2 nuits



Vous allez enfin découvrir l'Ardèche

Avec Françoise, agricultrice, et ses amis viticulteurs, découvrez les secrets de la fabrication du vin, une cuisine traditionnelle et moderne de "terroir". Vous serez logés en chambre d'hôtes en pension complète au sein de la ferme dans l'ancienne maison de maître (16^e) ou une de ses dépendances.

Programme

- **J1** : accueil à partir de 17h, installation et découverte des lieux par une petite balade. Dîner à la table d'hôtes et nuit.
- **J2** : le matin : rencontre avec les viticulteurs de la région : St Péray, Cornas, St Joseph. Françoise organise et personnalise votre circuit « vignobles, caves et dégustations »
 - midi : repas sur place, et après-midi libre
 - vers 17h : diaporama avec un œnologue suivi d'un dîner « Grands Vins du terroir » avec repas à base de produits fermiers exclusivement !
- **J3** : - matin : participation à la vie de la ferme : soins aux animaux, jardinage...
 - déjeuner à la table d'hôte et après-midi libre avec suggestions d'itinéraires (balades-randos, sites naturels et patrimoniaux) dans les alentours.

Hébergement Ferme de Leyrisse

07440 Champis

- En chambre d'hôtes // dans la maison de maître ou l'une de ses annexes.

Périodes et dates 2007

- Octobre à mai

Tarifs 3J/2N

- 120 €/pers. (base 2 pers. en chambre double).

Le prix comprend :

- 2 nuits en chambre d'hôtes //
- 2 petits déjeuners, 2 déjeuners à la table d'hôtes,
- la visite d'un vignoble au moins
- une soirée « œnologie » avec diaporama et dîner dégustation de grands vins
- les activités proposées sur la ferme : soins aux animaux, jardinage...

Le prix ne comprend pas :

- les transports,
- les dépenses personnelles,
- les assurances individuelles,
- la taxe de séjour locale,
- les assurances individuelles,
- la taxe de séjour locale.

Contact

Réservations :
Ferme de Leyrisse
Françoise Lefort
Tél./Fax 04 75 58 25 88
leyrisse@wanadoo.fr



un week-end épicurien
comme on les aime !

