



# BORDEAUX

Mat- och vinresa – program  
13-16 oktober 2022



[WINEFINDER.SE](https://www.winefinder.se)

# Exklusiv vinresa till Bordeaux tillsammans med Winefinder!

*Winefinder har äran att få bjuda in Er till en fantastisk resa till Bordeaux!*

*Följ med oss på en resa helt skräddarsydd för vårt sällskap till Bordeaux och lär känna världens mest högklassiga vinregion.*

*Några av höjdpunkterna är våra VIP-besök på de fantastiska vinhusen Larrivet Haut-Brion och Cos D'Estournel. Här kommer vi att få privata visningar och provsmakningar av deras världskända viner.*

*Vi börjar vår resa på Rive Gauche vinområdet som är beläget i den västra delen av Bordeaux regionen där Cabernet sauvignon trivs som bäst. Vårt första besök blir Château Dauzac.*

*Vi kommer även att tillbringa en hel dag på "Rive Droite" och besöka de vackra områdena St Émilion och Pomerol, i hjärtat av Merlotdruvans rike. Vi kommer även in i två de mest kända slott i vinvärlden, nämligen Angéus och Laroze.*

*Utöver våra fantastiska provningar blir det givetvis utsökta middagar runt om i Bordeaux-regionen och vi avslutar resan med en ostronprovning mitt i Arcachon bukten. En oförglömlig stund!*

*Vi har under hela resan med oss vår egen vinceron Frédéric Hervier, fransk konnässör och vinodlarättling samt Teresa Werdinius, projektledare från NW Production som sköter all logistik på plats.*



**WINEFINDER.SE**

# Vi tar hand om er på resan



Vår ciceron - **Frédéric Hervier** - Fransk konnässör och vinodlarättling - är en duktig vinkännare, född i Loiredalen och uppvuxen i en fransk vinodlar-familj.

Han har organiserat vin- och champagne-provningar sedan 2007 både i Danmark och Sverige och leder numera Winefinders vinprovningar i södra och västra Sverige. De senaste 10 åren har Frédéric även varit ciceron under ett antal vinresor i bland annat i Italien, Spanien, Portugal och flera regioner i Frankrike.

För Frédéric är Bordeauxregionen "La référence" i vinvärlden. Utöver de magiska assemblage av Cabernet Sauvignon och Merlot som Bordeaux-vinmakarna åstadkommer är det alltid ett stort nöje att besöka och upptäcka den mest prestigefyllda vinregionen i världen.



**Teresa Werdinius** – projektledare

**NW Production** är sedan 2003 en konferens- och eventbyrå som verkar både i Sverige och utomlands.

I alla uppdrag arbetar de efter sina värdeord; passion, kreativitet och professionalism. En projektledare från NW Production är med på resan och ansvarar för all logistik. Teamet har kvalitetssäkrat samtliga hotell, restauranger, vingårdsbesök, transfers och aktiviteter



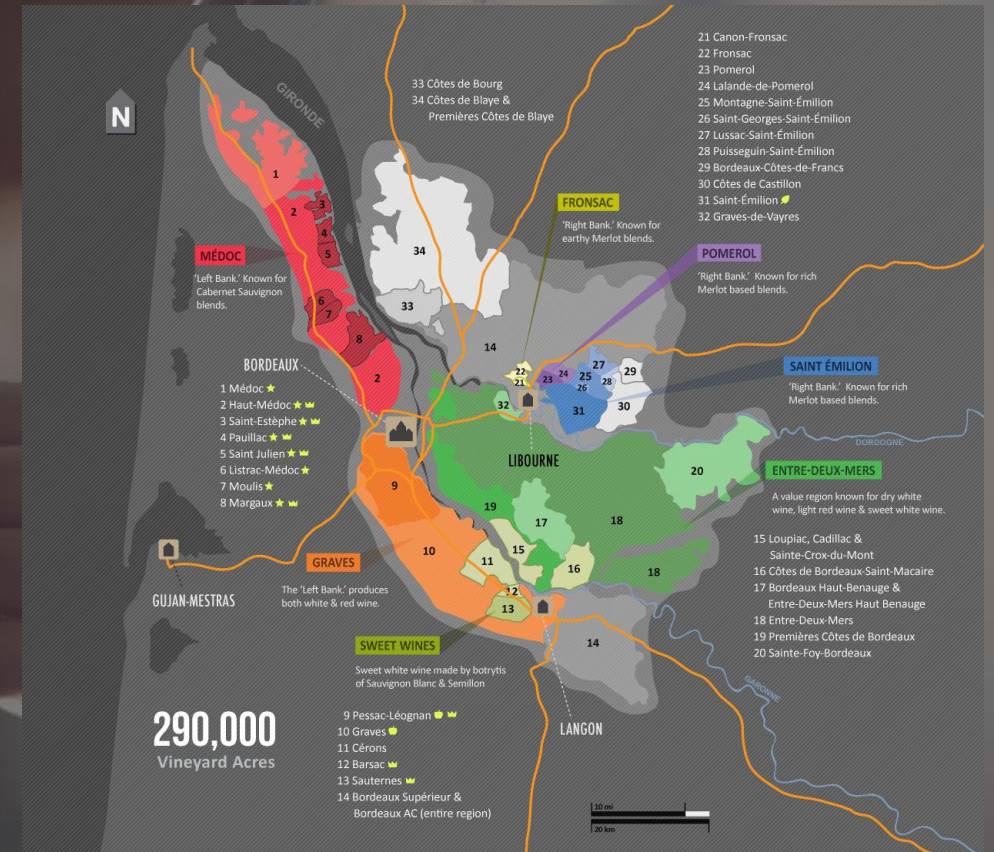
**WINEFINDER.SE**

# Välkommen till Bordeaux!

Vinregionen Bordeaux är världens bästa vinregion och ligger intill Atlanten i Frankrikes sydvästra del i departementet Gironde. Ingen annanstans görs det så mycket vin av absolut högsta kvalitet. Detta trots att produktionen är på svindlande 900 miljoner buteljer årligen - tillräckligt mycket för att regionen självmant kvalar in på 10:e platsen på listan över världens största vinproducerande "länder". Och det är just den här kombinationen - fantastisk kvalitet och hög produktion - som gjort Bordeaux till nummer ett och vinerna från regionen till de mest kopierade i vinvärlden.

Bordeaux har varit känt för sina viner och för sina "slott" i århundraden - vingårdar som kallas för Château oavsett om de har ett slott/herrgård eller inte. Närheten till havet och floderna La Garonne och La Dordogne gav och ger inte bara bra naturliga handelsvägar utan också ett skyddande tempererat klimat med inverkan från Golfströmmen. Det mildrar vintrarna även om vårfrost och för stora mängder nederbörd vid fel tillfällen kan ställa till det för odlarna.

Området är stort och täcker 1,5 procent av hela världens vingårdsareal och fyra gånger större än Bourgogne. 88 procent av produktionen är rött vin, med en liten mängd rosé, följt av torrt och sött vitt och lite mousserande. Många av de berömda slotten och vingårdarna är stora (40-100 hektar), särskilt om man jämför med vingårdarna i Bourgogne. Men totalt finns det över 10 000 odlare i området och många äger bara någon eller några hektar vinmark.



WINEFINDER.SE

*Vinerna görs på druvblandningar från en mängd olika jordmåner. På den vänstra stranden av Gironde/La Garonne i Haut Médoc och Graves är cabernet sauvignon den dominerande blå druvsorten och den trivs bäst på väl-dränerade grusbäddar där den ger viner med en enorm struktur, rejält med garvsyra och smakrikedom. Den backas nästan alltid upp av merlot och cabernet franc och ibland också petit verdot och malbec.*

*På den högra stranden är det istället merlot som är den dominerande druvsorten vilket ger viner med en rundare och mjukare smakprofil från lite mer leriga och sandiga jordar. Men här trivs även cabernet franc som du hittar i framförallt Saint-Émilion.*

*Den historiska klassificeringen 1855 - av vinslotten i Médoc/Haut-Médoc är berömd. Inför världsutställningen i Paris rangordnades egendomarna i första till femte "cru" eller växtplats med Lafite-Rothschild (premier de premiers), Haut Brion (från Graves och enda vinet utanför Haut Médoc), Latour och Margaux i den högsta klassen premier grand crus classé (Mouton-Rothschild kom med först 1973 efter lång lobbying från ägaren Philippe de Rothschild). Samtidigt klassificerades också de vita vinerna från Sauternes (och Barsac som även de får kalla sig för Sauternes) med Château d'Yquem i en egen klass Premier Crus Supérieur som följdes av nio Premier Crus (idag elva) och elva Deuxième Crus (idag sexton).*

*Klassificeringen blev en standard som andra sett upp till och försökt kopiera och som fått efterföljare i bland annat Saint-Émilion (1955 och senast reviderad 2012), Graves (1953 och 1959) och i klassificeringen av de så kallade Cru Bourgeois-slotten - en kategori under Grand Cru Classé i Haut Médoc. Däremot finns ingen klassificering i Pomerol.*

*Fortfarande gäller klassificeringen i Haut-Médoc och toppvinerna tillhör några av de bästa och mest lagringbara i världen. Men långt ifrån alla de klassificerade slotten har presterat på topp sedan 1855. Klassificeringen har också utmanats. På 1990-talet svepte en våg av "garageviner" över Bordeaux - viner som gjordes på mer eller mindre bra mark men av tidigare helt oklassificerade eller ganska okända "egendomar" (ofta utan slott eller vinkällare så att vinerna ren bokstavligt gjordes i garaget) och som plötsligt sålde för lika mycket eller mer än sina aristokratiska grannar. Garagevinerna influerades av Le Pin i Pomerol på den högra stranden - ett vin som dominerades av merlot och var mjukare, hade högre alkoholhalt och var mer frukt drivet än Médocvinerna och som kunde drickas tidigare än motsvarigheterna i Haut-Médoc.*



**WINEFINDER.SE**

*"Garageisterna" har haft ett avgörande inflytande på hela Bordeaux även om de fått utstå en hel del kritik för att de gjorde viner som inte hörde hemma i regionen. Deras storhetstid blev kort - kanske mest på grund av att smaken förändrats och att deras viner främst var gjorda för att tillfredsställa vissa (amerikanska) vinkritiker.*

*Men de är inte det enda som påverkat området. Ett varmare klimat, bättre vinmakarkunskaper och bättre teknik har lett till skörd av mognare druvor och viner med mjukare tanniner. Bordeaux tillhör fortfarande världens mest lagringsdugliga viner men du kan generellt sett dricka dem mycket tidigare i dag än för bara tio-femton år sedan. De senaste åren (framförallt efter 2010) så har en ekologisk/biodynamisk våg nått Bordeaux och flera av toppegendomarna har eller håller på att konverteras till biodynamisk odling (Pontet Canet, Palmer, Dufort-Vivens, Ferrière, Haut-Bages Liberal, Smith-Haut Lafitte, Latour m.fl.). Detta har i sin tur lett till mer balanserade viner med lägre alkohol och mer klassiska bordeauxsmaker. Mängden ny ek verkar också vara på nedåtgående vilket i sin tur ger mer fruktiga viner.*

*Fortfarande är det så att du hittar de röda cabernet sauvignondominerade lite kärvare vinerna i Médoc, Haut-Médoc och Graves. De mest kända underdistrikten är förstas Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien och Margaux. Men du kan hitta riktigt prisvärda slott norr om dessa i Médoc*

*och i Listrac och Moulis som ligger inklämda mellan Saint Julien och Margaux.*

*Ännu längre söderut runt om staden Bordeaux görs några av världens häftigaste torra vita viner på en blandning av sauvignon blanc och sémillon i Graves och Pessac-Léognan. Här börjar också de söta vinerna, gjorda av druvor som angripits av ädelröta (botrytis cinerea), tala om sig. De bästa kommer från Sauternes och Barsac.*

*Generellt sett har också priserna gått upp rejält de senaste 20-30 åren i takt med att först amerikaner och sedan japaner och kineser börjat investera i vin. Men fortfarande går det att göra bra fynd under lite sämre årgångar och i mindre kända appellationer. De mest grundläggande appellationerna - eller distrikten - i området är. Bordeaux AOP, Bordeaux Supérieur AOP, Bordeaux Clairet AOP, Bordeaux Rosé AOP och Crémant de Bordeaux AOP.*



**WINEFINDER.SE**

# Program torsdag 13 oktober

## Margaux och St Estèphe – Chateau Dauzac och Cos D'Estournel

*Avresa Stockholm (via Frankfurt): 06.00 – ankomst Bordeaux 12.45*

*Avresa Köpenhamn (via Frankfurt): 06.20 – ankomst Bordeaux 12.45*

*Vi ankommer till Bordeaux flygplats vid lunch och här väntar vår buss för att ta oss direkt till lunch på Chateau Dauzac. Eftermiddagen spenderas med besök och provningar på två av följande imponerande slott: Chateau Dauzac och Cos D'Estournel*

*Efter resans inledande provningar checkar vi in på Hotel Renaissance Bordeaux och avnjuter en gemensam middag med panoramautsikt på Le 7 restaurant på 7:e våningen i det fantastiska Cité du Vin-museet precis bredvid hotellet.*



**WINEFINDER.SE**

Torsdag 13 oktober

# Chateau Dauzac

*Château Dauzac, 5e Grand Cru Classé de Margaux 1855, har förmånen att ha en enda vingård på 49 hektar, vilket är sällsynt. 45 hektar i appellationen Margaux och 4 hektar i appellationen Haut-Médoc. Beläget nära Girondes mynning, vars inflytande på vingårdens ekosystem är avgörande, är gården skyddad från havets vindar och genom sitt privilegierade läge i hjärtat av en uppsättning av 120 hektar ängar och skogar.*

*Château Dauzac är känd för sina innovativa lösningar så som temperaturkontrollerad jäsnings. Familjen Roulleau äger numera slottet och är lika angelägen att fortsätta utvecklas vilket har resulterat i att de är den domän i Margaux-appellationen som har investerat mest i biomångfald och producerar viner som verkligen representerar le Margaux terroir.*



WINEFINDER.SE



Torsdag 13 oktober

# Cos d'Estournel

*Cos d'Estournel är 2ème Cru Classé och anses göra det mest eleganta vinerna i St-Estephe. Egendomen övertogs år 1970 av Bruno Prats från hans morfar Pierre Ginestet som varit ägare sedan 1919. I och med ägarbytet förbättrades även vinets kvalitet. 1998 sålde Bruno Prats Cos d'Estourne till Michel Reybier, men slottet sköts av Brunos son Jean-Guillaume Prats. Den spektakulära kinainspirerade pagodfasaden döljer vinanläggningen och vinkällaren. I källaren finns ett bibliotek med buteljer från alla ansedda slott i Médoc, med årgångar från mitten av 1800-talet.*

<http://www.estournal.com>



COS D'ESTOURNEL



WINEFINDER.SE

Torsdag 13 oktober

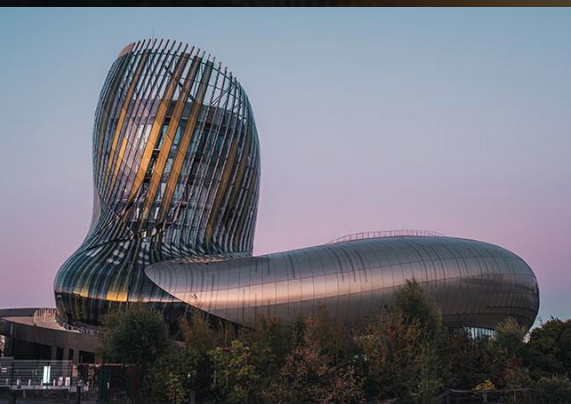
# Le 7 Restaurant

*La Cité du Vin är en originellt formgiven byggnad och ett spektakulärt vinmuseum. Över en yta på 3000 kvadratmeter kan besökarna röra sig fritt genom 20 salar med olika teman och interaktiva installationer.*

*På 7:e våningen av arkitekterna Anouk Legendre och Nicolas Desmazières mästerverk La Cité du Vin hittar vi panoramarestaurangen Le 7 med utsikt över La Garonne och 'Port de la Lune'.*

*Le 7 Restaurant kör en snygg, modern och hållbar approach till sitt koncept med stor framgång.*

<https://www.le7restaurant.fr/>



# Program fredag 14 oktober

Pomerol + St Émilion,

La Conseillante, Angéluş och Chateau Laroze

*Vi börjar dagen med ett spännande besök på Angéluş följt av en fin lunch på Logis de la Cadène, en av de äldsta restaurangerna i Saint-Emilion belönad med en stjärna i Guide-Michelin.*

*Eftermiddagsbesök och provning hos Laroze och "Le Vin des Rois, le Roi des Vins" (ett vin för konungar, ett konungarnas vin) står det på etiketten sedan 1812.*

*Dagen avslutas på ett storslaget sätt med en exklusiv privat middag på det magnifika Chateau au Pape Clément i deras Pavillon du Prélat, byggt av självaste Gustave Eiffel!*



WINEFINDER.SE

Fredag 14 oktober

# Chateau La Conseillante



*La Conseillante har ett av de bästa lägena i Pomerol.*

*Grannar är Cheval Blanc, l'Evangile, Petit-Village och Vieux Château Certan.*

*I sanning en koncentration av klass och kunnande. Egendomen tillhör familjen Nicolas sedan flera generationer och är pedantiskt skött av nuvarande administratören Bernard Nicolas. Efter en svacka på 1970-talet har La Conseillante under 1980- och 1990-talet visat vilken kapacitet som finns.*

<https://www.la-conseillante.com/>



WINEFINDER.SE

Fredag 14 oktober

# Chateau Angélu

ANGELUS



*L'Angélu köptes 1924 av familjen de Bouard de Laforest och gjorde högst ordinära viner ända in på 1980-talet. Inte förrän Hubert de Bouard de Laforest kallade in Bordeaux-önologen Pascal Ribereau Gayon kom lyftet. Han krävde att vinerna skulle lagras på minst 2/3 ny ek, och helst även delvis jäsas på barrique. Resultatet har blivit strålande viner med stor koncentration och extraktrikedom. Massor av doft och smak, nästan barockt överdådiga viner som tilltalar en modern smak.*

<http://www.angelus.com/>



WINEFINDER.SE

Fredag 14 oktober

# Logis de la Cadene\*



*Logis de la Cadène grundades 1848 och är en av de äldsta restaurangerna i Saint-Emilion och har med tiden blivit en verklig institution vördad av både långväga besökare och lokalbefolkning. Denna familjeägda restaurang har spelat en viktig roll i Saint-Emilions historia. Det har alltid varit en favorit bland familjen Boüard de Laforest från Château Angéhus redan sedan 1782, och det slutade med att de förvärvade restaurangen sommaren 2013. Med sin branta kullerstengata, sin gamla gyllene stenfasad och sin blåregnsberså är detta en härlig, lugn oas som är idealisk för njutning.*

*I köket står en ung begåvad kock, Alexandre Baumard. Han lärde sig sitt hantverk i ett antal fina anläggningar, inklusive Paul Bocuses och Christophe Bacquiés, innan han tog sig an utmaningen med sin första kockposition på Logis de la Cadène. Alexandre Baumards talang och arbete belönades i februari 2017 med en Michelinstjärna*

<https://www.logisdelacadene.fr/en/>



Fredag 14 oktober

# Chateau Laroze

Château Laroze  
SAINT-ÉMILION  
*Grand Cru Classé*

*Château Laroze ligger inbäddat bland vinstockarna och bevarar inom sina murar en av de mest överdådiga vinodlingsskatterna i Saint-Emilion. Familjen Meslin är de nuvarande ägarna av Chateau Laroze, en St. Emilion-klassificerad egendom. Familjen Meslin är direkta ättlingar till Georges Gurchy och Nelly Gruchy, grundarna och skaparna av Chateau Laroze. Familjen Gruchy har en lång historia i St. Emilion som går ända tillbaka till 1610.*

*Den 27 hektar stora Bordeaux-vingården Chateau Laroze är planterad med 68 % Merlot, 26 % Cabernet Franc och 6 % Cabernet Sauvignon. Vingården är på sitt sätt ovanlig för Saint Emilion. Detta beror på att hela vingården är ett enda, mycket stor skifte. Vinrankorna är i genomsnitt 20 år gamla.*

*Vingården är planterad med en vinstockstäthet som varierar från 5 600 vinstockar per hektar till 10 000 vinstockar per hektar. Nyare planteringar görs med 10 000 vinstockar per hektar. Terroiren består av sandjord ovanpå krita och lera. Chateau Laroze var biodynamiska från 1991 till 1998, vilket gjorde Larize till den första vingården i Saint Emilion som gjorde det. Med tiden gick man över till ekologiskt jordbruk i stället då man fann att metoden var bättre lämpad för sina vingårdar.*

<https://laroze.com/>



WINEFINDER.SE

Fredag 14 oktober

# Privat middag på Chateau Pape Clément



*Château Pape Clément är en av de äldsta Grands Crus i Bordeaux. Vingården, vars första skördar ägde rum redan 1252, implementerades på 1800-talet av Bertrand de Goth, den yngste medlemmen av en ädel familj från Bordeaux-regionen. De Goth blev sedermera även ärkebiskop av Bordeaux. En färgstark historia av en ikonisk vingård.*

*Beläget mellan vinrankorna och slottet ligger den fantastiskt vackra 'Pavillon du Prélat' med ett glastak byggt av självaste Gustave Eiffel. Omgiven av ett vackert vingårdslandskap, njuter vi av en enastående middag och får smaka utsökta Grand Crus.*

<https://bernard-magrez.com/en/le-chateau-pape-clement-2/>





# Program lördag 15 oktober

## Pessac - Larrivet Haut Brion, Smith Haut-Lafitte

*Lördagen spenderas med besök och provningar på två av följande imponerande slott: Larrivet Haut Brion och Smith Haut-Lafitte.*

*Tillbaka i Bordeaux kopplar vi av en stund innan vi gör oss redo för vår avslutningsmiddag på La Grand Maison.*



**WINEFINDER.SE**

Lördag 15 oktober

# Larrivet Haut-Brion

*Detta vinslott grundades 1800-talet under namnet La Rivette men byter namn 1874 till Larrivet Haut Brion och ägs idag av familjen Gervoson.*

*61 hektar vingårdar är planterade med 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon och 5% Cabernet Franc. Sedan mitten på 1990-talet har man börjat plantera mer Merlot och Cabernet Franc och mindre Cabernet Sauvignon. Utöver det finns även 11 hektar planterade med 80% Sauvignon Blanc och 20% Sémillon.*

*Jordmån är mixade grus/sand och Château Larrivet Haut-Brion har goda grannar. Château Haut Bailly och Château La Louviere ligger nära och några vingårdar gränsar till Smith Haut Lafitte.*

[www.larrivethautbrion.fr](http://www.larrivethautbrion.fr)



CHATEAU  
LARRIVET HAUT-BRION



WINEFINDER.SE

Lördag 15 oktober

# La Table du Lavoir

*Vissa restauranger har bara allt! Charm, välkomponerad mat, fin service och stämningsfull interiör. På 1800-talet kom vinodlarnas hustrur till La Table du Lavoir då byggnaden användes tvätteri.*

*Takstrukturens bjälkar härstammar från 1700-talet och Chateau Lafite-Rotschilds vinkällare.*

*La Table du Lavoir serverar utsökt bistro-stil mat med det finaste från säsongens råvaror.*

[www.sources-caudalie.com/en/la-table-du-lavoir-restaurant](http://www.sources-caudalie.com/en/la-table-du-lavoir-restaurant)



Lördag 15 oktober

# Château Smith Haut Lafitte

*Detta vinslott ligger i kommunen Martillac ca 15 km söder om Bordeaux. Haut-Lafitte betyder hög kulle, vilket är en viss överdrift. Georges Smith köpte gården 1720 och är ett av många anglosaxiska inslag i Bordeaux' vinvärld. 1957 köpte négociantfirman Eschenauer rätten till vinet. 1987 fick de köpa det då helt nergångna slottet. Ägs idag av den egensinnige Daniel Cathiard*

<http://www.smith-haut-lafitte.com>



CHATEAU  
SMITH HAUT LAFITTE  
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



WINEFINDER.SE

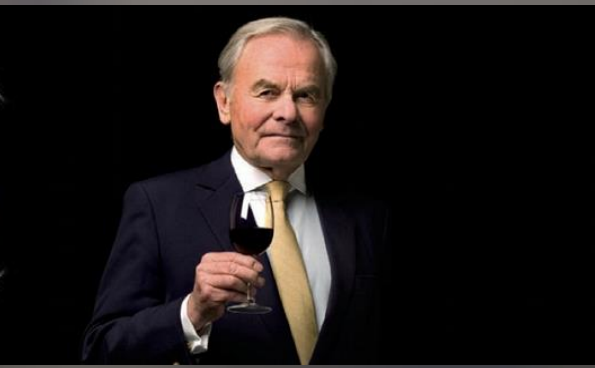
Lördag 15 oktober

# Privat middag på La Grande Maison

*La Grande Maison, den kände vinbaronen Bernard Magrez dröm om perfektion; ett ståtligt slott förvandlat till ett stilfullt och fridfullt oas i Bordeaux med fantastisk mat, konst och viner.*

*Magrez är ett av de största namnen i vinvärlden och ägare till över 40 egendomar runt om i världen, inklusive 4 Bordeaux Grand Crus.*

*I denna superba och anrika slottsmiljö njuter vi av en middag tillsammans i en av de privata salongerna.*



# Program söndag 16 oktober

## Arcachon – Hemresa till Sverige

*Utcheckning och resa till hänförande Arcachon*

*I Arcachonbukten beger vi oss ut med båt och beskådar ostronodlingarna och provsmakar givetvis helt färska ostron.*

*Lunch på Restaurant Chez Pierre, Arcachon*

*Vidare till flygplats för hemresa:*

*Hemresa Stockholm (via Frankfurt): 18.30 – ankomst Stockholm 23.55*

*Hemresa Köpenhamn (via Frankfurt): 18.30 – ankomst Köpenhamn 22.20*



**WINEFINDER.SE**

Söndag 16 oktober

# Chez Pierre

*Chez Pierre är en utsökt fisk- och skaldjursrestaurang belägen mitt i det vackra Arcachon. Restaurangen är lite av en institution. Hit kommer man för att avnjuta nyfångade skaldjur till ett glas vitt vin. Menyn täcker givetvis många av klassiska franska rätter och regional gastronomi. Under måltiden beundrar gästerna den fantastiska utsikten över Arcachon-bukten.*

<http://www.cafedelaplage.com/chez-pierre/>



# Renaissance Bordeaux\*\*\*\*

*Vårt boende under vår vistelse i Bordeaux är det moderna och trendiga Renaissance Bordeaux beläget i det gamla hamnområdet med Garonnefloden och det nya La Cité du Vin som grannar. Hotellet erbjuder även en högt belägen magnifik inomhuspool med en oslagbar utsikt och givetvis en rooftop restaurang och bar. Samtliga rum är moderna med trådlöst internet, te/kaffebryggare, klädloge samt minibar.*

[www.marriott.com/en-us/hotels/bodbr-renaissance-bordeaux-hotel](http://www.marriott.com/en-us/hotels/bodbr-renaissance-bordeaux-hotel)





# Praktisk information

*Pris per person: 29 750 kronor inkl. moms*

*I priset ingår:*

*Flyg t/r Köpenhamn el Stockholm till Bordeaux med Lufthansa:*

*Avresa Stockholm (via Frankfurt): 06.00 – ankomst Bordeaux 12.45*

*Avresa Köpenhamn (via Frankfurt): 06.20 – ankomst Bordeaux 12.45*

*Hemresa Stockholm (via Frankfurt): 18.30 – ankomst Stockholm 23.55*

*Hemresa Köpenhamn (via Frankfurt): 18.30 – ankomst Köpenhamn 22.20*

*Boende på hotell Renaissance i Bordeaux 3 nätter, del i dubbelrum*

*Samtliga 3-rätters luncher och middagar med ackompanjerande vinpaket*

*1 x exklusiv privat middag med provning på Chateau Pape Clement och La Grande Maison*

*Privata besök och samt provningar på samtliga vinhus.*

*Privat båt samt ostronprovning i Arcachon*

*Alla transporter i bekväm turistbuss under hela vistelsen*

*Ej inkluderat i priset:*

*Enkelrumstillägg*

*Dricks för Guide och chaufför.*

*Personliga utgifter på hotell, besök och övrig tid*

*Mer info: [www.winefinder.se/vinresor/bordeaux](http://www.winefinder.se/vinresor/bordeaux)*

***NW Production har medlemskap i SRF, Svenska resebyråföreningen och ställer lagstadgad resegaranti enligt resegaranti-lagen hos Kammarkollegiet.***

***Vi rekommenderar att ni tar reda på vilka villkor ni har som resenär genom er hemförsäkring***

*Platsen går att hålla kostnadsfritt fram till den 22/8 2022 och därefter måste anmälningsavgiften på 8000.- inbetalas.*

*Avgiften ska betalas in på bankgiro: 752-9837 med märkning Vinresa Bordeaux tillsammans med ert namn.*



**WINEFINDER.SE**

*\*Resans pris är baserat på minst 18 deltagare, skulle antalet minska kan också priset komma att ändras.*

# KONTAKTA OSS GÄRNA

*kundtjanst@winefinder.se*

*teresa@nwproduction.se*



**WINEFINDER.SE**