



CANNONAU, PECORINO ET CUISINE DE BERGERS

Voyage oenologique en Sardaigne

Loin des plages, la Sardaigne fascine par son authenticité à l'état pur. Découvrez le contraste entre le Vermentino, vin blanc côtier tout en élégance, et le Cannonau des montagnes, d'un rouge profond et puissant. Savourez un repas de bergers traditionnel avec son cochon de lait croustillant, avant de vous laisser séduire par le charme catalan d'Alghero.

7 jours dès

CHF 3'390.-Code du voyage: **rwesard**

Dates de départ

DATE	JOURS	PRIX
18.05. - 24.05.2027	Di. - Mo.	dès CHF 3'390.-

Programme de voyage

1er jour : Suisse – Livourne

Voyage en Toscane jusqu'à Livourne et embarquement sur un ferry à destination d'Olbia. (Nuit à bord).

2e jour : Sella & Mosca - Alghero

Débarquement et route vers le domaine Sella & Mosca, réputé pour ses cépages autochtones et considéré comme le pionnier absolu de la viticulture sarde. Déjeuner à Alghero, puis visite guidée de la ville. L'ancienne enclave catalane séduit par sa pittoresque vieille ville, son imposante muraille et son mélange architectural et culturel. (4 nuits au Gabbiano Azzuro Hotel & Suites****).

3e jour : Cannonau et Su Gologone

Après les nuances veloutées et pleines de caractère d'une dégustation exclusive de cannonau à la Iolei Winery, entreprise familiale, la journée culmine avec un déjeuner sarde traditionnel sur la terrasse pittoresque du Su Gologone Experience Hotel.

4e jour : Gallura

Excursion de découverte à travers la Gallura, avec ses montagnes karstiques aux formes bizarres et ses innombrables chênes-lièges. Dégustation au domaine Siddura, suivie de la visite d'un atelier de transformation du liège à Calangianus. Dîner gourmand en commun dans un restaurant 1* Michelin.

5e jour : Murales - repas de bergers

Aujourd'hui, vous découvrirez des aspects précieux de la culture sarde. Dans le village de bandits d'Orgosolo, visite guidée des impressionnantes murales (peintures murales). À midi, un repas traditionnel de bergers vous attend, avec des spécialités de la région.

6e jour : Archipel de La Maddalena

Une conclusion paradisiaque vous attend dans l'archipel de La Maddalena : à bord d'un bateau privé, vous profiterez de la mer azur en dégustant un rosé ou un spumante raffiné accompagné de délicieuses bouchées. Laissez-vous enchanter par une touche de Caraïbes, avec ses rochers de granit rougeâtres, son maquis verdoyant et ses plages de sable blanc cachées. Le soir, embarquement sur le ferry à Olbia.

7e jour : Livourne - Suisse

Débarquement et voyage de retour.

Car Rouge Plus

- Traversées en ferry Livourne - Olbia - Livourne, cabine double extérieure, petit-déjeuner inclus
- 2 x DP (dîner/buffet de petit-déjeuner)
- 4 x nuitée avec petit-déjeuner (chambre/buffet de petit-déjeuner)
- 1 x dîner gourmand avec les vins assortis
- 4 x déjeuner ou en-cas de midi
- Visites de caves de qualité avec dégustations
- Excursion en bateau à La Maddalena
- Accompagnement oenologique par Christian Gfeller

Car Rouge Plus

- Traversées en ferry Livourne - Olbia - Livourne, cabine double extérieure, petit-déjeuner inclus
- 2 x DP (dîner/buffet de petit-déjeuner)
- 4 x nuitée avec petit-déjeuner (chambre/buffet de petit-déjeuner)
- 1 x dîner gourmand avec les vins assortis
- 4 x déjeuner ou en-cas de midi
- Visites de caves de qualité avec dégustations
- Excursion en bateau à La Maddalena
- Accompagnement oenologique par Christian Gfeller

Hôtels

Vous séjournerez 4 nuits à l'élégant ******Gabbiano Azzurro Hotel & Suites**. Il séduit par sa situation panoramique de rêve à Golfo Aranci, où il est bordé par la mer sur trois côtés et offre à ses hôtes une plage de sable privée ainsi qu'une piscine à débordement d'eau de mer (ouverte selon la saison).



Réserver maintenant

En ligne : <https://www.eurobus.ch/fr/voyage/voyage-oenologique-en-sardaigne/>

Par téléphone : **0848 000 212** · Du lundi au vendredi de 08h00 à 12h00 | 13h00 à 17h00