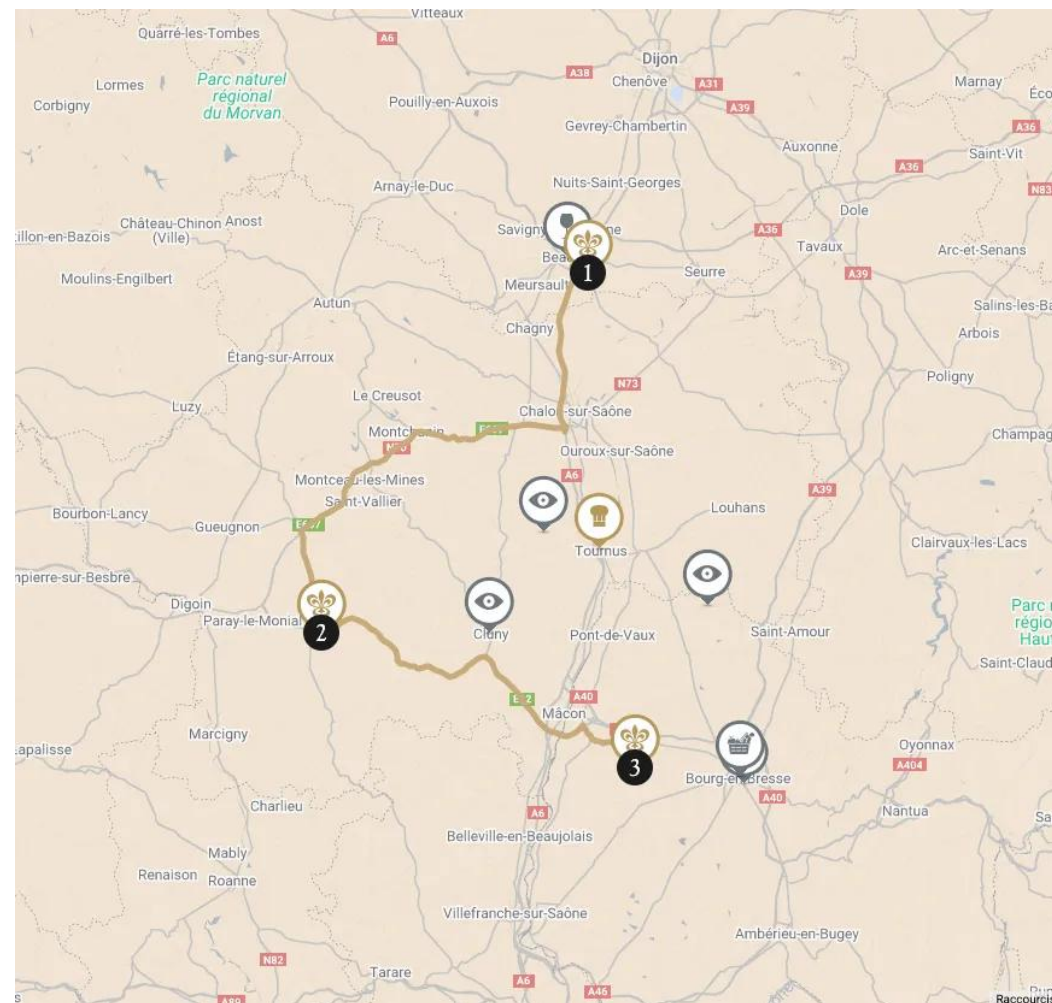


Francia



ROUTES DU BONHEUR Borgogna: abbazie e vigneti

Un'antica abbazia trasformata in una dimora Relais & Châteaux, alcune delle migliori annate di vino al mondo, enoteche conviviali ricche di bottiglie pregiate e il ricordo tenace dell'Ordine dei Cistercensi: quest'area della Borgogna è la culla di numerose culture, e i suoi «climi» sono ormai parte del Patrimonio Unesco. Il viaggio prosegue a bassa velocità lungo la Côte de Nuits. Si intravedono i tetti colorati dell'Hotel Dieu di Beaune, le vestigia di Cluny o il villaggio medievale di Brancion. Più lontano, il sud della Borgogna annuncia altri tesori: la Bresse, che vi trasporterà verso mercati e sapori indimenticabili...

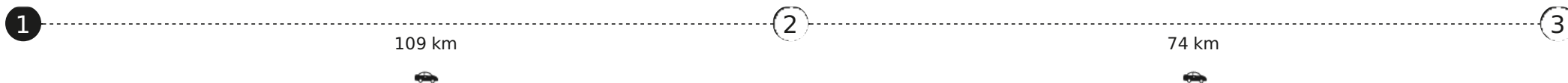


3 NOTTI
PREZZO SU RICHIESTA*

Un concierge al vostro servizio:
+1 800 735 2478 *

* Prezzo totale fornito a titolo indicativo in data 12/23/2025, calcolato sulla base di 2 persone in camera doppia per un soggiorno del numero di notti indicato in questa pagina per struttura, escluse le attività consigliate, escluse le strutture non prenotabili online ed esclusi i ristoranti.

** Prezzo di una chiamata locale.



1 LEVERNOIS/BEAUNE — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

Hostellerie de Levernois

Hotel e ristorante nei vigneti. Sulle rive della Bouzaize si erge una bella dimora borghese con un elegante giardino alla francese e un maestoso parco di sette ettari dagli alberi centenari. Questa struttura ricca di fascino unisce alla perfezione tradizione e modernità, al cuore del prestigioso vigneto della Côte de Beaune. Nel ristorante gastronomico lo chef propone una cucina tradizionale rivisitata secondo il gusto attuale. L'orto consente di elaborare un menù semplice e delizioso nel Bistrot du Bord de l'Eau, ospitato dalle antiche cucine del 1750. Nella cantina, infine, più di 1000 etichette tra i vini più prestigiosi della Borgogna.

Chiusura settimanale :

Ristorante principale: pranzo, salvo domenica, martedì sera, mercoledì sera (dal 4 settembre al 30 giugno), pranzo (dal 1° luglio al 31 agosto). "Le Bistrot du Bord de l'Eau": aperto tutti i giorni.



Membro Relais & Châteaux dal 1991
15 Rue du Golf
21200, Levernois/Beaune
(Côte-d'Or)

Nei pressi della dimora

- Partecipare alle aste degli Hospices de Beaune
- L’abbazia di Cîteaux



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana



2 CHAROLLES — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

Maison Doucet

Hotel e ristorante in un borgo. La Maison Doucet è la casa d'infanzia dello chef Frédéric Doucet, che ha ereditato dai suoi genitori la passione per la gastronomia della Borgogna e per il settore alberghiero. Varcate la soglia di questa dimora di carattere nel cuore della graziosa cittadina di Charolles, la “piccola Venezia del Charolais”, per concedervi una pausa autentica e raffinata. Situata a 50 km da Mâcon, la struttura offre l'atmosfera accogliente di una residenza familiare, in cui si è liberi di muoversi tra gli ambienti, cucina compresa. Il ristorante della Maison Doucet, che si apre su un giardino incantevole e una piscina riscaldata, è in armonia con i piatti della sua cucina: sobrio, elegante e conviviale. Molto legato alla sua terra, lo Chef sublima i migliori ingredienti locali e di stagione. I suoi piatti dai sapori inconfondibili mirano all'essenziale: l'emozione e il piacere condiviso. La passione per il territorio si riflette nella decorazione delle camere, il cui comfort contemporaneo è impreziosito da oggetti di antiquariato locale.



Membro Relais & Châteaux dal 2016
2 Avenue de la libération
71120, Charolles
(Saône et Loire)

Nei pressi della dimora

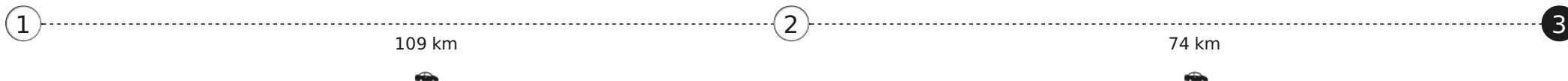
- Brancion, gioiello medievale



Un concierge al vostro servizio:

+1 800 735 2478 *

*Costo di una chiamata urbana



3 VONNAS — 1 NOTTE

(1 dimora possibile)

Georges Blanc Parc & Spa

Ristorante e hotel in un borgo. A Vonnas, Georges Blanc, Chef e imprenditore visionario, ha fatto ristrutturare la locanda dei bisnonni e costruito un vero e proprio villaggio gastronomico in riva al fiume. In famiglia, lo Chef reinventa incessantemente il territorio di Bresse, con creazioni quali la crepe di Vonnas al salmone e al caviale, o l'emblematico pollo di Bresse al foie gras. Si può anche visitare su richiesta una delle cinque più belle cantine al mondo, con più di 135.000 bottiglie eccezionali. Scoprite una spa da sogno, su una superficie di circa cinque ettari, un nuovo spazio acquatico che costeggia uno stagno e un grande giardino all'inglese e si illumina al calare della notte.

Chiusura settimanale :

Ristorante gastronomico: pranzo dal lunedì al giovedì, lunedì sera, martedì sera. "L'Ancienne Auberge": aperto tutti i giorni.



Membro Relais & Châteaux dal 1972
Place du Marché
01540, Vonnas
(Ain)