

BUSTRONOMIE · 6 DAGEN · 6 JOURS · 6 DAYS

BORDEAUX

Terroir et Histoire du Grand Vin de Bordeaux

8 – 13 november 2026 · 8 – 13 novembre 2026 · 8 – 13 November 2026

NL Exclusieve wijnreis met sommelier Andy De Brouwer

FR Voyage œnologique exclusif avec le sommelier Andy De Brouwer

EN Exclusive wine journey with sommelier Andy De Brouwer

vanaf · à partir de · from € 1.695 p.p.

EXCELLENCE AS STANDARD

BELL TOURS®

NEDERLANDS

BUSTRONOMIE-WIJNREIS · 6 DAGEN · 8 – 13 NOVEMBER 2026

Bordeaux

Terroir et Histoire du Grand Vin de Bordeaux

EXCELLENCE AS STANDARD
BELL TOURS

Bordeaux is meer dan een wijnstreek: het is een levenskunst. Eeuwenoude châteaux, legendarische appellaties en een keuken die wijn als vanzelfsprekend aan tafel zet. Tijdens deze **exclusieve zesdaagse bustronomie-reis** ontdekt u die wereld zoals enkel fijnproevers dat kunnen: met de deuren open, het glas in de hand en een kenner aan uw zijde.

Sommelier en levensgenieter **Andy De Brouwer** begeleidt u van de mythische linkeroever van de Médoc tot de rechteroever van Saint-Émilion, langs grands crus classés, familiedomeinen en UNESCO-werelderfgoed. En het proeven begint al onderweg: aan boord van onze Bustronomie-autocar wordt de reis zelf een culinaire ervaring.

U verblijft vijf nachten in het **4★ Château Fage – La Maison des Vignes**, een wijndomein midden in de wijngaarden tussen Bordeaux en Saint-Émilion.

HOOGTEPUNTEN

- Bezoek en degustatie bij twee grands crus classés van Pauillac: **Château Lynch-Bages** en **Château Pichon Baron**
- Chique wijnpicknick bij het roze **Château Loudenne**, aan de oevers van de Gironde
- **Château Eyquem** met zicht op het estuarium en een déjeuner vigneron bij **Château Marquis de Vauban**
- De **Citadelle van Blaye**, meesterwerk van Vauban en UNESCO-werelderfgoed
- Gegidst bezoek aan **Bordeaux**, de "Port de la Lune" (UNESCO)
- **Saint-Émilion**, middeleeuws wijnstadje en UNESCO-werelderfgoed
- Privébezoek, degustatie en gastronomisch diner op **Château Fage**
- Wijninitiatie met kazen en charcuterie aan boord, streekgerichte lunch op de terugweg

Dag na dag

DAG
1
zondag 8 november

De reis begint in stijl

Vroeg vertrek uit België (± 05:00) richting Zuidwest-Frankrijk. Meteen wordt de toon gezet: aan boord leidt **Andy De Brouwer** u in de wereld van de Bordeauxwijnen in, met een **verfijnde selectie kazen en charcuterie**. Zo leert u onderweg de druivenrassen, de appellaties en het karakter van de streek kennen.

In de vooravond komen we aan bij **Château Fage – La Maison des Vignes**. Check-in en vrije avond om te genieten van de serene omgeving.

PROEVEN *Wijninitiatie aan boord met Andy De Brouwer*



Wijngaarden in de Médoc (beeld ter illustratie)

DAG
2
maandag 9 november

De mythische linkeroever: Médoc & Pauillac

Vandaag staat de legendarische linkeroever op het programma, synoniem voor kracht, elegantie en wereldfaam. In Pauillac bezoekt u **Château Lynch-Bages**, grand cru classé van 1855 en al vier generaties in handen van de familie Cazes. Hun nieuwe wijnkelder, ontworpen door architect Chien Chung Pei, is een belevenis op zich. Rondleiding en degustatie.

's Middags wacht een stijlvolle **"Wine & Picnic – Pique-nique Tradition et Chic"** op **Château Loudenne**, het roze château uit de 17de eeuw met een eigen haventje aan de Gironde.

In de namiddag volgt een exclusief bezoek aan **Château Pichon Baron**, tweede grand cru classé en een van de kroonjuwelen van de Médoc, met zijn sprookjesachtige torentjes en spiegelvijver.

PROEVEN *Château Lynch-Bages · Château Loudenne · Château Pichon Baron*

DAG
3
dinsdag 10 november

Estuarium & vestingwerken: Bourg & Blaye

Om 10:00 uur worden we verwacht bij **Château Eyquem** in de Côtes de Bourg. Vanaf het terras kijkt u uit over het brede estuarium van de Gironde; de wijnen rijpen in kelders die uitgehouwen zijn in een oude steengroeve. Een uitgebreid bezoek met degustatie onthult de geheimen van dit terroir.

Aansluitend geniet u van een **déjeuner vigneron** bij **Château Marquis de Vauban**, waar gastronomie en wijn in perfecte harmonie samenkomen.

In de namiddag verkennen we de imposante **Citadelle van Blaye**. Vauban bouwde ze tussen 1685 en 1689 als "grendel" van het estuarium; vandaag is ze UNESCO-werelderfgoed, met adembenemende vergezichten over het water.

PROEVEN *Château Eyquem · Château Marquis de Vauban*



Bordeaux, Pont de Pierre over de Garonne (beeld ter illustratie)

DAG

4

woensdag 11 november

Bordeaux & Château Fage

Na een royaal ontbijt rijden we naar **Bordeaux**, sinds 2007 UNESCO-werelderfgoed als "Port de la Lune". Een gids neemt u mee langs de Place de la Bourse, de Miroir d'eau, statige 18de-eeuwse gevels en verborgen parels. Vrij middagmaal in een van de vele sfeervolle restaurants.

In de namiddag keren we terug naar **Château Fage** voor een **privébezoek aan het wijndomein**, gevolgd door een degustatie van hun eigen cuvées (AOC Graves de Vayres).

's Avonds geniet u van een **gastronomisch diner** in het hotel, in een intieme en verfijnde setting.

PROEVEN *Château Fage*



Saint-Émilion (beeld ter illustratie)

DAG

5

donderdag 12 november

Rechteroever & Saint-Émilion (UNESCO)

Een dag volledig gewijd aan de **rechteroever**, waar merlot en cabernet franc de toon zetten. We ontdekken het betoverende **Saint-Émilion**, met zijn steile straatjes, de monolithische kerk uitgehouwen in de rots en een wijnlandschap dat sinds 1999 op de UNESCO-lijst staat.

Bezoek aan een **gerenommeerde wijnkelder**, met deskundige uitleg en degustatie in een historisch kader. Vrij middagmaal in het stadje.

PROEVEN *Wijnkelder in Saint-Émilion*

DAG

6

vrijdag 13 november

Au revoir Bordeaux

Na het ontbijt nemen we afscheid van de wijngaarden en vatten we de terugreis naar België aan. Onderweg wordt een **streekgerichte lunch aan boord** geserveerd. Samen met Andy blikken we terug op een unieke wijnreis door Bordeaux. Aankomst in België in de loop van de avond.

Bustronomie by Bell Tours

Bij Bell Tours is de autocar meer dan vervoer. Aan boord van onze Bustronomie-autocar proeft, tafelt en leert u onderweg: de reis begint al bij het instappen.

UW HOTEL

Château Fage – La Maison des Vignes

★★★★

Lieu-dit Fage, 33500 Arveyres · www.chateaufage.com

Tussen Bordeaux en Saint-Émilion, vlak bij de Dordogne, ligt dit 19de-eeuwse wijnhuis midden in zijn eigen wijngaarden. Château Fage combineert de allure van een château met hedendaags comfort en een warme, persoonlijke sfeer. Elk van de 26 kamers draagt de naam van een druivenras en het restaurant serveert een verfijnde bistronomische keuken. Het domein maakt zelf rode en witte wijn (AOC Graves de Vayres) en won in 2024 een regionale "Best Of Wine Tourism"-award voor zijn verblijf.

UW GASTHEER

Andy De Brouwer, sommelier

Andy De Brouwer is een gepassioneerd sommelier, wijnkenner en verhalenverteller pur sang. Met zijn diepgaande kennis van terroir, vinificatie en wijn-spijscombinaties maakt hij van elke degustatie een boeiende belevenis. Zijn warme persoonlijkheid, gevoel voor humor en oog voor detail zorgen ervoor dat u zich meteen thuis voelt. Andy opent deuren die voor anderen gesloten blijven. **Met Andy reist u niet als toerist, maar als bevoorrechte gast.**

Praktisch

FORMULE	Zesdaagse autocarreis, 5 nachten in Château Fage (4★)
VERTREK	Zondag 8 november 2026, omstreeks 05:00 uur
TERUGKEER	Vrijdag 13 november 2026, aankomst in de avond
OPSTAPPLAATS	Bell Tours, Bergensesteenweg 772, 1600 Sint-Pieters-Leeuw. Gratis parking tijdens de reis.
DEELNEMERS	**Minimum 20 deelnemers**
DOCUMENTEN	Geldige identiteitskaart
TIP	Comfortabele schoenen voor wijngaarden en kelders, en een warme laag: in november is het fris in de kelders.

PRIJS PER PERSOON

Tweepersoonskamer

€ 1.695

Eenpersoonskamer

€ 2.015

Toeslag eenpersoonskamer € 320

Minimum 20 deelnemers

INBEGREPEN

- Vervoer per luxe-autocar van Bell Tours volgens programma
- 5 overnachtingen in Château Fage – La Maison des Vignes 4★
- Ontbijt en avondmaal in het hotel (volgens hotelvoorwaarden), waaronder een gastronomisch diner
- Middagmaal op de heenreis (wijninitiatie met kazen en charcuterie aan boord) en op de terugreis (streeklunch aan boord)
- Wijnpicknick bij Château Loudenne (dag 2) en déjeuner vigneron bij Château Marquis de Vauban (dag 3)
- Alle bezoeken en degustaties vermeld in het programma
- Gegidst bezoek aan Bordeaux
- Begeleiding door sommelier Andy De Brouwer en Bell Tours

NIET INBEGREPEN

- Middagmaal in Bordeaux (dag 4) en Saint-Émilion (dag 5)
- Maaltijden en dranken die niet in het programma vermeld zijn
- Persoonlijke uitgaven (minibar, souvenirs, …)
- Optionele bezoeken en fooien
- Reis- en annulatieverzekering (op aanvraag)
- Toeristentaks, ter plaatse te betalen indien van toepassing
- Toeslag eenpersoonskamer (€ 320)

EXCELLENCE AS STANDARD
BELL TOURS

INFO & INSCHRIJVINGEN

Bergensesteenweg 772, 1600 Sint-Pieters-Leeuw

02 356 63 50 · info@belltours.be · www.belltours.be

Inschrijven kan telefonisch of per e-mail. Beperkt aantal plaatsen.

FRANÇAIS

VOYAGE ŒNOLOGIQUE BUSTRONOMIE · 6 JOURS · 8 – 13 NOVEMBRE 2026

Bordeaux

Terroir et Histoire du Grand Vin de Bordeaux

EXCELLENCE AS STANDARD
BELL TOURS

Bordeaux est bien plus qu'une région viticole : c'est un art de vivre. Des châteaux séculaires, des appellations légendaires et une cuisine où le vin trouve naturellement sa place à table. Lors de ce **voyage bustronomique exclusif de six jours**, vous découvrez cet univers comme seuls les fins connaisseurs peuvent le faire : portes ouvertes, verre en main et un expert à vos côtés.

Le sommelier et épicurien **Andy De Brouwer** vous guide de la mythique rive gauche du Médoc jusqu'à la rive droite de Saint-Émilion, à travers grands crus classés, domaines familiaux et sites inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO. La dégustation commence dès le départ : à bord de notre autocar Bustronomie, le trajet devient lui-même une expérience culinaire.

Vous séjournez cinq nuits au **Château Fage – La Maison des Vignes 4★**, un domaine viticole au cœur des vignes, entre Bordeaux et Saint-Émilion.

POINTS FORTS

- Visite et dégustation dans deux grands crus classés de Pauillac : **Château Lynch-Bages** et **Château Pichon Baron**
- Pique-nique chic au **Château Loudenne**, le « château rose » au bord de la Gironde
- **Château Eyquem** et sa vue sur l'estuaire, déjeuner vigneron au **Château Marquis de Vauban**
- La **Citadelle de Blaye**, chef-d'œuvre de Vauban inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO
- Visite guidée de **Bordeaux**, « Port de la Lune » (UNESCO)
- **Saint-Émilion**, cité médiévale du vin classée à l'UNESCO
- Visite privée, dégustation et dîner gastronomique au **Château Fage**
- Initiation au vin à bord avec fromages et charcuterie, déjeuner du terroir au retour

Jour après jour

JOUR
1
dimanche 8 novembre

Le voyage commence en beauté

Départ matinal de Belgique (± 05h00) vers le Sud-Ouest de la France. Le ton est donné d'emblée : à bord, **Andy De Brouwer** vous initie à l'univers des vins de Bordeaux, accompagné d'une **sélection raffinée de fromages et de charcuteries**. En route, vous découvrez les cépages, les appellations et le caractère de la région.

Arrivée en début de soirée au **Château Fage – La Maison des Vignes**. Installation et soirée libre pour profiter du calme des lieux.

DÉGUSTATIONS *Initiation au vin à bord avec Andy De Brouwer*



Vignobles du Médoc (photo d'illustration)

JOUR
2
lundi 9 novembre

La mythique rive gauche : Médoc & Pauillac

Cap sur la légendaire rive gauche, synonyme de puissance, d'élégance et de renommée mondiale. À Pauillac, vous visitez le **Château Lynch-Bages**, grand cru classé en 1855 et propriété de la famille Cazes depuis quatre générations. Son nouveau chai, signé par l'architecte Chien Chung Pei, vaut à lui seul le détour. Visite guidée et dégustation.

À midi, place au **« Wine & Picnic – Pique-nique Tradition et Chic »** au **Château Loudenne**, château rose du XVIIe siècle doté de son propre petit port sur la Gironde.

L'après-midi, visite exclusive du **Château Pichon Baron**, deuxième grand cru classé et l'un des joyaux du Médoc, avec ses tourelles de conte de fées et son miroir d'eau.

DÉGUSTATIONS *Château Lynch-Bages · Château Loudenne · Château Pichon Baron*

JOUR
3
mardi 10 novembre

Estuaire & citadelle : Bourg & Blaye

À 10h00, nous sommes attendus au **Château Eyquem**, en Côtes de Bourg. Depuis la terrasse, la vue s'étend sur le vaste estuaire de la Gironde ; les vins vieillissent dans des caves creusées dans une ancienne carrière de pierre. Une visite approfondie avec dégustation vous dévoile les secrets de ce terroir.

Ensuite, **déjeuner vigneron** au **Château Marquis de Vauban**, où gastronomie et vin s'accordent à la perfection.

L'après-midi, découverte de l'imposante **Citadelle de Blaye**. Construite par Vauban entre 1685 et 1689 pour « verrouiller » l'estuaire, elle est aujourd'hui inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO et offre des panoramas saisissants sur le fleuve.

DÉGUSTATIONS *Château Eyquem · Château Marquis de Vauban*



Bordeaux, le Pont de Pierre sur la Garonne (photo d'illustration)

JOUR
4
mercredi 11 novembre

Bordeaux & Château Fage

Après un copieux petit-déjeuner, départ pour **Bordeaux**, inscrite depuis 2007 au patrimoine mondial de l'UNESCO sous le nom de « Port de la Lune ». Un guide vous emmène de la place de la Bourse au Miroir d'eau, le long d'élégantes façades du XVIIIe siècle et de trésors cachés. Déjeuner libre dans l'un des nombreux restaurants de la ville.

L'après-midi, retour au **Château Fage** pour une **visite privée du domaine**, suivie d'une dégustation de ses propres cuvées (AOC Graves de Vayres).

Le soir, **dîner gastronomique** à l'hôtel, dans un cadre intime et raffiné.

DÉGUSTATIONS *Château Fage*



Saint-Émilion (photo d'illustration)

JOUR
5
jeudi 12 novembre

La rive droite & Saint-Émilion (UNESCO)

Une journée consacrée à la **rive droite**, où merlot et cabernet franc donnent le ton. Nous découvrons l'envoûtant **Saint-Émilion**, ses ruelles escarpées, son église monolithe creusée dans la roche et un paysage viticole inscrit à l'UNESCO depuis 1999.

Visite d'un **chai réputé**, avec explications d'expert et dégustation dans un cadre historique. Déjeuner libre dans la cité.

DÉGUSTATIONS *Chai à Saint-Émilion*

JOUR

6

vendredi 13 novembre

Au revoir Bordeaux

Après le petit-déjeuner, nous quittons les vignobles et reprenons la route de la Belgique. En chemin, un **déjeuner du terroir est servi à bord**. Avec Andy, nous revenons sur un voyage œnologique unique à travers le Bordelais. Arrivée en Belgique dans la soirée.

Bustronomie by Bell Tours

Chez Bell Tours, l'autocar est bien plus qu'un moyen de transport. À bord de notre autocar Bustronomie, vous dégustez, vous partagez un repas et vous apprenez en chemin : le voyage commence dès que vous montez à bord.

VOTRE HÔTEL

Château Fage – La Maison des Vignes

★★★★

Lieu-dit Fage, 33500 Arveyres · www.chateaufage.com

Entre Bordeaux et Saint-Émilion, près de la Dordogne, cette maison de vin du XIXe siècle se dresse au milieu de ses propres vignes. Le Château Fage allie l'allure d'un château au confort contemporain, dans une ambiance chaleureuse et personnelle. Chacune des 26 chambres porte le nom d'un cépage et le restaurant propose une cuisine bistronomique raffinée. Le domaine produit ses propres vins rouges et blancs (AOC Graves de Vayres) et a reçu en 2024 un prix régional « Best Of Wine Tourism » pour son hébergement.

VOTRE HÔTE

Andy De Brouwer, sommelier

Andy De Brouwer est un sommelier passionné, fin connaisseur du vin et conteur hors pair. Grâce à sa connaissance approfondie du terroir, de la vinification et des accords mets-vins, chaque dégustation devient une expérience captivante. Sa personnalité chaleureuse, son sens de l'humour et son souci du détail vous mettent immédiatement à l'aise. Andy ouvre des portes qui restent fermées à d'autres. **Avec Andy, vous ne voyagez pas en touriste, mais en invité privilégié.**

Infos pratiques

FORMULE	Voyage de six jours en autocar, 5 nuits au Château Fage (4★)
DÉPART	Dimanche 8 novembre 2026, vers 05h00
RETOUR	Vendredi 13 novembre 2026, arrivée en soirée
LIEU DE DÉPART	Bell Tours, Bergensesteenweg 772, 1600 Sint-Pieters-Leeuw. Parking gratuit pendant le voyage.
PARTICIPANTS	**Minimum 20 participants**
DOCUMENTS	Carte d'identité valide
CONSEIL	Chaussures confortables pour les vignes et les chais, et une couche chaude : en novembre, il fait frais dans les caves.

PRIX PAR PERSONNE

Chambre double

1 695 €

Chambre individuelle

2 015 €

Supplément chambre individuelle 320 €

Minimum 20 participants

INCLUS

- Transport en autocar de luxe Bell Tours selon le programme
- 5 nuits au Château Fage – La Maison des Vignes 4★
- Petit-déjeuner et dîner à l'hôtel (selon les conditions de l'hôtel), dont un dîner gastronomique
- Déjeuner à l'aller (initiation au vin avec fromages et charcuterie à bord) et au retour (déjeuner du terroir à bord)
- Pique-nique au Château Loudenne (jour 2) et déjeuner vigneron au Château Marquis de Vauban (jour 3)
- Toutes les visites et dégustations mentionnées au programme
- Visite guidée de Bordeaux
- Accompagnement par le sommelier Andy De Brouwer et par Bell Tours

NON INCLUS

- Déjeuner à Bordeaux (jour 4) et à Saint-Émilion (jour 5)
- Repas et boissons non mentionnés au programme
- Dépenses personnelles (minibar, souvenirs, …)
- Visites optionnelles et pourboires
- Assurance voyage et annulation (sur demande)
- Taxe de séjour, à régler sur place le cas échéant
- Supplément chambre individuelle (320 €)

EXCELLENCE AS STANDARD
BELL TOURS

INFOS & RÉSERVATIONS

Bergensesteenweg 772, 1600 Sint-Pieters-Leeuw

02 356 63 50 · info@belltours.be · www.belltours.be

Réservation par téléphone ou par e-mail. Nombre de places limité.

ENGLISH

BUSTRONOMIE WINE JOURNEY · 6 DAYS · 8 – 13 NOVEMBER 2026

Bordeaux

Terroir et Histoire du Grand Vin de Bordeaux

EXCELLENCE AS STANDARD
BELL TOURS

Bordeaux is more than a wine region: it is a way of life. Centuries-old châteaux, legendary appellations and a cuisine in which wine takes its natural place at the table. On this **exclusive six-day Bustronomie journey** you discover that world the way only connoisseurs can: doors open, glass in hand and an expert at your side.

Sommelier and bon vivant **Andy De Brouwer** guides you from the legendary Left Bank of the Médoc to the Right Bank of Saint-Émilion, past grands crus classés, family estates and UNESCO World Heritage sites. The tasting starts on the road: aboard our Bustronomie coach, the journey itself becomes a culinary experience.

You stay five nights at the **4★ Château Fage – La Maison des Vignes**, a wine estate set among the vines between Bordeaux and Saint-Émilion.

HIGHLIGHTS

- Visit and tasting at two Pauillac grands crus classés: **Château Lynch-Bages** and **Château Pichon Baron**
- Chic wine picnic at the pink **Château Loudenne** on the banks of the Gironde
- **Château Eyquem** with its views over the estuary, and a winegrower's lunch at **Château Marquis de Vauban**
- The **Citadel of Blaye**, Vauban's masterpiece and a UNESCO World Heritage site
- Guided visit of **Bordeaux**, the "Port of the Moon" (UNESCO)
- **Saint-Émilion**, medieval wine town and UNESCO World Heritage site
- Private visit, tasting and gourmet dinner at **Château Fage**
- Wine introduction on board with cheeses and charcuterie, regional lunch on the way home

Day by day

DAY
1
Sunday 8 November

The journey begins in style

Early departure from Belgium (approx. 05:00) towards south-west France. The tone is set straight away: on board, **Andy De Brouwer** introduces you to the world of Bordeaux wines, paired with a **fine selection of cheeses and charcuterie**. Along the way you get to know the grape varieties, the appellations and the character of the region.

Arrival in the early evening at **Château Fage – La Maison des Vignes**. Check-in and a free evening to enjoy the peaceful surroundings.

TASTINGS *Wine introduction on board with Andy De Brouwer*



Vineyards of the Médoc (illustrative image)

DAY
2
Monday 9 November

The legendary Left Bank: Médoc & Pauillac

Today belongs to the legendary Left Bank, a byword for power, elegance and worldwide renown. In Pauillac you visit **Château Lynch-Bages**, classified growth of 1855 and owned by the Cazes family for four generations. Its new winery, designed by architect Chien Chung Pei, is an experience in itself. Guided tour and tasting.

At midday, a stylish **"Wine & Picnic – Pique-nique Tradition et Chic"** awaits at **Château Loudenne**, the pink 17th-century château with its own little harbour on the Gironde.

In the afternoon, an exclusive visit to **Château Pichon Baron**, second growth and one of the crown jewels of the Médoc, with its fairy-tale turrets and reflecting pool.

TASTINGS *Château Lynch-Bages · Château Loudenne · Château Pichon Baron*

DAY
3
Tuesday 10 November

Estuary & fortress: Bourg & Blaye

At 10:00 we are expected at **Château Eyquem** in the Côtes de Bourg. From the terrace the view stretches across the wide Gironde estuary; the wines age in cellars carved into a former stone quarry. An in-depth visit with tasting reveals the secrets of this terroir.

This is followed by a **winegrower's lunch (déjeuner vigneron)** at **Château Marquis de Vauban**, where food and wine come together in perfect harmony.

In the afternoon we explore the imposing **Citadel of Blaye**. Vauban built it between 1685 and 1689 to "lock" the estuary; today it is a UNESCO World Heritage site with breathtaking views over the water.

TASTINGS *Château Eyquem · Château Marquis de Vauban*



Bordeaux, Pont de Pierre over the Garonne (illustrative image)

DAY

4

Wednesday 11 November

Bordeaux & Château Fage

After a generous breakfast we head to **Bordeaux**, listed by UNESCO in 2007 as the "Port of the Moon". A guide takes you past the Place de la Bourse, the Miroir d'eau, stately 18th-century façades and hidden gems. Lunch at leisure in one of the city's many charming restaurants.

In the afternoon we return to **Château Fage** for a **private tour of the wine estate**, followed by a tasting of its own cuvées (AOC Graves de Vayres).

In the evening, enjoy a **gourmet dinner** at the hotel in an intimate, refined setting.

TASTINGS *Château Fage*



Saint-Émilion (illustrative image)

DAY

5

Thursday 12 November

The Right Bank & Saint-Émilion (UNESCO)

A day devoted to the **Right Bank**, where Merlot and Cabernet Franc set the tone. We discover enchanting **Saint-Émilion**, with its steep lanes, its monolithic church carved into the rock and a vineyard landscape on the UNESCO list since 1999.

Visit to a **renowned wine cellar**, with expert commentary and a tasting in a historic setting. Lunch at leisure in the town.

TASTINGS *Wine cellar in Saint-Émilion*

DAY

6

Friday 13 November

Au revoir Bordeaux

After breakfast we bid farewell to the vineyards and set off home to Belgium. A **regional lunch is served on board** along the way. Together with Andy we look back on a unique wine journey through Bordeaux. Arrival in Belgium in the evening.

Bustronomie by Bell Tours

At Bell Tours the coach is more than transport. Aboard our Bustronomie coach you taste, dine and learn along the way: the journey begins the moment you step on board.

YOUR HOTEL

Château Fage – La Maison des Vignes

★★★★

Lieu-dit Fage, 33500 Arveyres · www.chateaufage.com

Between Bordeaux and Saint-Émilion, close to the Dordogne, this 19th-century wine house stands among its own vineyards. Château Fage combines the allure of a château with contemporary comfort and a warm, personal atmosphere. Each of the 26 rooms is named after a grape variety and the restaurant serves refined bistronomic cuisine. The estate makes its own red and white wines (AOC Graves de Vayres) and in 2024 won a regional "Best Of Wine Tourism" award for its accommodation.

YOUR HOST

Andy De Brouwer, sommelier

Andy De Brouwer is a passionate sommelier, wine expert and born storyteller. With his deep knowledge of terroir, winemaking and food and wine pairing, he turns every tasting into a captivating experience. His warm personality, sense of humour and eye for detail make you feel at home straight away. Andy opens doors that stay closed to others. **With Andy you travel not as a tourist, but as a privileged guest.**

Practical information

PACKAGE	Six-day coach tour, 5 nights at Château Fage (4★)
DEPARTURE	Sunday 8 November 2026, at approx. 05:00
RETURN	Friday 13 November 2026, arrival in the evening
DEPARTURE POINT	Bell Tours, Bergensesteenweg 772, 1600 Sint-Pieters-Leeuw. Free parking during the trip.
PARTICIPANTS	**Minimum 20 participants**
DOCUMENTS	Valid identity card or passport
TIP	Comfortable shoes for vineyards and cellars, and a warm layer: cellars are cool in November.

PRICE PER PERSON

Double room

€ 1,695

Single room

€ 2,015

Single room supplement € 320

Minimum 20 participants

INCLUDED

- Transport by Bell Tours luxury coach as per programme
- 5 nights at Château Fage – La Maison des Vignes 4★
- Breakfast and dinner at the hotel (according to hotel conditions), including a gourmet dinner
- Lunch on the outward journey (wine introduction with cheeses and charcuterie on board) and on the way home (regional lunch on board)
- Wine picnic at Château Loudenne (day 2) and winegrower's lunch at Château Marquis de Vauban (day 3)
- All visits and tastings mentioned in the programme
- Guided visit of Bordeaux
- Accompanied by sommelier Andy De Brouwer and Bell Tours

NOT INCLUDED

- Lunch in Bordeaux (day 4) and Saint-Émilion (day 5)
- Meals and drinks not mentioned in the programme
- Personal expenses (minibar, souvenirs, …)
- Optional visits and tips
- Travel and cancellation insurance (on request)
- Tourist tax, payable locally where applicable
- Single room supplement (€ 320)

EXCELLENCE AS STANDARD
BELL TOURS

INFORMATION & BOOKINGS

Bergensesteenweg 772, 1600 Sint-Pieters-Leeuw

02 356 63 50 · info@belltours.be · www.belltours.be

Book by phone or e-mail. Limited number of seats.

EXCELLENCE AS STANDARD

BELL TOURS®

Info & inschrijvingen · Infos & réservations · Information & bookings

Bergensesteenweg 772, 1600 Sint-Pieters-Leeuw

02 356 63 50 · info@belltours.be · www.belltours.be