

## **Provence, toujours**

Die Provence ist bei jeder Jahreszeit ein ganz besonderes Reiseziel. Unser Autor hat sich in der Vorweihnachtszeit für Sie umgesehen und den einen oder anderen interessanten Einblick gewonnen ...

### **Hier noch einige Extra-Tipps:**

#### **Besuch beim Winzer und Weintipps**

La Tour des Vidaux, 2004 Cuvée Saint Paul  
dichte Frucht, Périgord-Trüffel, Artischocke, Waldbeeren, Himbeere, Eukalyptus, Marzipan  
(Mozartmusik beim Ausbau)  
Bezug: über [www.asvinum.de](http://www.asvinum.de)  
\*\*\*\*

Château de l'Aumerade, 2004 Cuvée Louis Fabre  
ganz frische Tannentriebe, Lavendel, Himbeerbonbon  
Bezug: über [www.c-und-d.de](http://www.c-und-d.de)  
\*\*\*\*

Château de Roquefort, 2004 Rubrum Obscurum  
wuchtiges Bonbon: Mon Chéri und altes Holz, Dörrpflaume, Rauch, Veilchen  
Bezug: [www.ku-weine.com](http://www.ku-weine.com)  
\*\*\*\*

Château Rimauresq, 2003 "R"  
rote Beeren Gewürze und feiner Holzeinsatz: Vanille und Kokos  
Bezug über [www.bolten-weine.de](http://www.bolten-weine.de)  
\*\*\*\*

Domaine Saint André de Figuière, 2004 Réserve  
schwarze Johannisbeere, Baumrinde, Kräuter  
Bezug über [www.vinatis.de](http://www.vinatis.de)  
\*\*\*\*

Château St. Julien d'Aille, 2004 Imperator  
Kirsche, etwas Waldboden, viel Eukalyptus, dicht am Gaumen mit etwas Süße  
Bezug über [www.saintjuliendaille.com](http://www.saintjuliendaille.com)  
\*\*\*\*

Mas de Cadenet, Vin cuit au feu de bois  
altes Fassholz, Nougat, Orangenschale, Trockenfrüchte  
über Feinkost Käfer  
\*\*\*\*

Château Revelette, 2004 Le Grand Rouge  
viele mediterrane Kräuter, Rauch, ausgewogen und konzentriert  
über [www.wineandco.com](http://www.wineandco.com)  
\*\*\*

Château Les Valentines, 2004 Bagnard  
Röstnoten, Streichholz, Leder, Stachelbeere, Gewürze, schwarze Kirsche  
über [www.lesvalentines.com](http://www.lesvalentines.com)  
\*\*\*

Château Pigoudet, 2003 Victoire de Karas  
gebranntes Fassholz bis hin zu altem Leder, Oliven Tabak  
[www.artisane.de](http://www.artisane.de)  
\*\*\*

Domaine de Curebéasse, 2004 Roches Noires  
Kardamom, Minze, Himbeer, Lakritz, Meersalz  
Bezug über [www.curebeasse.com](http://www.curebeasse.com)  
\*\*\*

Maîtres Vignerons de Gonfaron, 2004 La Rouvède Cuvée Prestige  
angenehme Frucht mit mediterranem Wiesenkraut, Johannisbeerlutschbonbon  
Bezug über ☎ +33 494 783002  
\*\*\*

Domaine des Fouques, 2003 Cuvée de l'Aubigue  
Kirsche, Kräuter, Veilchen, Meerbrise  
Bezug über [www.oekowein.de](http://www.oekowein.de)  
\*\*\*

## **Hotels & Restaurant**

Hôtel des Augustins  
3 rue Masse, 13100 Aix-en-Provence  
☎ 0033 442 272859 Fax 267487  
[hotel.augustins@wanadoo.fr](mailto:hotel.augustins@wanadoo.fr)

Hotel-Restaurant  
La grillade au Feu de Bois  
RN7, 83340 Flassans  
☎ 0033 494 697120 Fax 596611

Hotel Villa Mercedes  
185 Chemin de la Garenne, 83250 La-Londe-les-Maures  
☎ und Fax 0033 494 711912  
[villamercedes83@yahoo.fr](mailto:villamercedes83@yahoo.fr) / [www.villa-mercedes.com](http://www.villa-mercedes.com)

Hotel & Restaurant  
L'Hostellerie Bérard  
Avenue Gabriel Peri, 83740 La Cadière d'Azur  
☎ 0033 494 901143 Fax 900194  
[berard@hotel-berard.com](mailto:berard@hotel-berard.com) / [www.hotel-berard.com](http://www.hotel-berard.com)

Restaurant (mit Zimmer)  
Chez Bruno, Inhaber: Clément Bruno, Route des Arcs "Campagne Mariette", 83510 Lorgues, ☎ 0033 494 859393, Öffnungszeiten Küche: täglich 12.30 bis 13.30 Uhr und 19.30 bis 21 Uhr, Ruhetage vom 15. Sept. bis 15. Juni Sonntagabend und Montag ganztags

Restaurant L'Estagnol  
Route Leoube, 83230 Bormes-les-Mimosas  
☎ 0033 494 647111 Fax 715783

## **Einkaufen**

Maison des Vins  
RN7, 83460 Les-Arcs-sur-Argens  
AOC-Weine zu Ab-Hof-Preisen!