



## **LOIRE, CHAMPANHE, PROVENCE ALSACIA, RHÔNE E JURA**

Uma jornada enoturística memorável, onde cada gole é uma viagem única através das regiões e vinhedos mais prestigiados do mundo. Embarque nesta experiência inesquecível e deixe-se envolver pela magia dos sabores e aromas da França.

# VALE DO LOIRE

O Vale do Loire, coração da França, é uma joia conhecida como o "Jardim da França". Oferece experiências únicas, com sua beleza natural, majestosos castelos e arquitetura deslumbrante. Sua rota do vinho, com mais de 2000 anos de história, é uma verdadeira viagem sensorial para os enófilos. Explorar o rio Loire e seus afluentes, descobrindo suas castas locais e terroirs, é uma jornada imperdível. Cabernet Franc e Chenin Blanc são apenas algumas das preciosidades que aguardam, acompanhadas de deliciosos queijos de cabra, pães artesanais e geléias durante sua visita. As cidades de Amboise, Chinon e Bourgueil, junto com seus castelos históricos, completam esse cenário encantador. O Vale do Loire é o destino perfeito para uma experiência enoturística memorável, combinando beleza, história e gastronomia da França.

## roteiro

### DIA 1

- Chegada em Paris - Ônibus para Tours com um box de produtos locais para saciar a fome pós-viagem.
- **Welcome drink** no hotel para conhecer a guia e o roteiro da região.
- Tarde livre no **centro histórico de Tours** - Como um conto de fadas ganhando vida nas margens do rio Loire, Tours é uma sinfonia de história e charme pitoresco, onde cada rua medieval revela o encanto atemporal desta cidade única.
- Jantar no restaurante **Le Turon (Chefe Mathieu Melin)** - Refúgio gastronômico que une elegância contemporânea e charme arquitetônico Tourangelles, celebrando os sabores autênticos da região em cada prato. Com uma carta de vinhos cuidadosamente selecionada, proporciona uma experiência memorável que cativa os sentidos e alimenta a alma.

### DIA 2

- Visita ao **Castelo Clos Lucée** - Antiga residência de Leonardo da Vinci, é um tesouro da região, onde arte e inovação se encontram.
- Almoço no restaurante **L'Ecluse** - Destaque no Guia Michelin onde a chefe Mélanie Popineau propõe uma gastronomia bistrô deliciosa, cheia de sabores na forma de menus sazonais.
- Visita ao **Castelo de Amboise** - Com sua localização deslumbrante, às **margens do Loire**, oferece uma experiência autêntica do esplendor do Renascimento francês.
- **Château Gaudrelle** - Degustação de vinhos da AOC Vouvray (uma das AOC mais antigas da França, criada em 1936) produzidos através da uva Chenin Blanc. Visitaremos as cavernas trogloditas e aprenderemos sobre os métodos de vinificação. Cada gole, harmonizado com produtos locais, revela as nuances sutis e a elegância dos vinhos desta prestigiada propriedade.
- Jantar no restaurante **La Maison des Halles (Chefe Henri Leclerc)** - Restaurante icônico há mais de duas décadas, servindo culinária francesa contemporânea com pratos generosos e autênticos. Seu ambiente acolhedor e seleção de vinhos refinada garantem experiências gastronômicas memoráveis.



## DIA 3

- Visita às **Caves Paintes** (ou cavernas pintadas) - Explore as cavernas subterrâneas de Chinon (cavadas nas falésias de tufos), onde vinhos renomados envelhecem. Descubra a produção de **Cabernet Francs** e **Chenin Blancs**, desfrutando de degustações harmonizadas com produtos locais.
- Visita à **Fortaleza de Chinon** - Um dos castelos mais notáveis da região, destaca-se não apenas pela sua arquitetura imponente, mas também pelo seu significado histórico, tendo uma forte ligação com Joana d'Arc, heroína francesa do século XV. É uma visita obrigatória para os interessados em história e arquitetura, proporcionando uma experiência única de imersão no glorioso passado da França medieval.
- Jantar no restaurante **Maison Colbert (Chefe Jocelyn Destouches)** - Outra joia do Guia Michelin, onde as mesas estão sempre repletas e os clientes se entregam aos aromas tentadores e às experiências exuberantes dos produtos regionais e vinhos ligériens, uma assinatura do chef que sabe seduzir com suas especialidades.



## DIA 4

- **Maison des Vins de Bourgueil** - Neste edifício do século XV, que já foi o lar de **Jean Carmet**, uma figura icônica do cinema francês, você terá a oportunidade de degustar uma seleção personalizada entre os 180 vinhos de 90 vinícolas diferentes.
- Piquenique e degustação no **Château de Minière** - Explore uma propriedade do século XV, governada por mulheres notáveis por mais de dois séculos. Descubra o vinhedo, mergulhe na produção vitivinícola e termine com um piquenique harmonizado com os magníficos vinhos da vinícola.
- Visita à cidade de **Candes Saint Martin** de beleza atemporal, às margens do rio Loire, reconhecida como uma das mais belas da França. Com ruas de paralelepípedos, sua igreja românica, casas de pedra e vistas deslumbrantes do Loire e dos vinhedos ao redor, é uma pérola do Vale.
- Jantar no restaurante **Bistro Belles Caves** - Considerado um santuário gastronômico da cidade, vamos degustar um menu de 6 tempos harmonizados entre os mais de 1200 rótulos do bistrô.



# CHAMPANHE

A Rota do Vinho de Champanhe, na França, é uma jornada fascinante por vinhedos renomados e casas de champanhe históricas.

*“Você deve sempre ter uma garrafa de champanhe com você.  
Em caso de vitória comemorar, em caso de derrota consolar-se.”*  
Napoleão

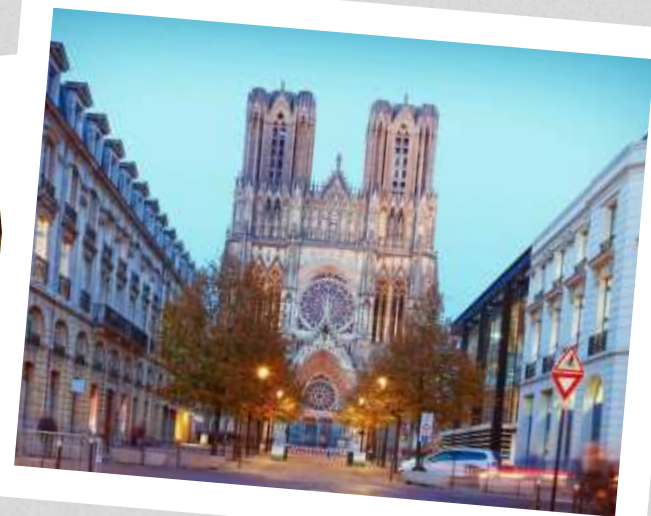
## REIMS

Reims, a capital não oficial da região de Champagne, é uma cidade rica em história, cultura e, é claro, champanhe. Ao visitar Reims, você terá a oportunidade de explorar a **majestosa Catedral de Notre-Dame**, um Patrimônio Mundial da UNESCO, e descobrir os vestígios da rica herança da cidade, que remonta à época dos romanos. Além disso, Reims abriga algumas das mais renomadas Maisons de champanhe, como **Veuve Clicquot**, **Taittinger**, **Ruinart** e **Pommery**.

roteiro

### DIA 5

- Transição do Loire para Reims (Champagne)
  - Chegada em Reims
  - Almoço exclusivo visita **Maison Pommery** com degustação de Champanhe Pommery Fundada em 1858 por Madame Louise Pommery, esta é uma das principais casas de Champagne, conhecida por tradição, inovação e, claro, alta qualidade. Sua adega subterrânea, conhecida como "Les Crayères" é provavelmente uma das mais belas da região
  - Visita centro de Reims nos principais **monumentos da cidade**
  - Jantar no restaurante **La Grande Georgette**
- A Grande Georgette. Neste edifício de estilo industrial de 1900, antigo quartel de Chantry, o jovem **chef Julien Raphanel** oferece um menu contemporâneo de boa qualidade: mexilhões e folhas de shiso em tempura, sopa iodada com curry vermelho; Pombo Racan em caçarola, aipo aromatizado com baunilha; Bolo de clementina e crepe da Córsega, molho Suzette... Do terraço com vistas deslumbrantes, não nos cansamos de admirar a fachada da Catedral de Notre-Dame - Comentário do investidor guia Michelin 2023.



# ALSÁCIA

A Rota do Vinho da Alsácia é uma jornada encantadora pelos vinhedos pitorescos e village encantadoras desta região francesa. Situada na fronteira com a Alemanha, a Alsácia é famosa por seus vinhos brancos requintados, castelos medievais e uma cultura única que mescla influências francesas e alemãs. Ao longo desta rota, os viajantes têm a oportunidade de explorar vinícolas familiares, provar vinhos premiados e desfrutar da hospitalidade calorosa dos produtores locais. Com vistas deslumbrantes dos vinhedos em terraços e uma rica herança cultural, a Rota do Vinho da Alsácia é uma experiência imperdível para os entusiastas do vinho e amantes da história.

## ESTRASBURGO

Estrasburgo, cidade francesa na região da Alsácia, é famosa por sua arquitetura histórica e sua importância como sede de instituições europeias. A Catedral de Estrasburgo e seus canais pitorescos são destinos imperdíveis, refletindo a rica herança cultural e a atmosfera cosmopolita da cidade.

### DIA 6

- Chegada em Strasbourg parada para almoço com vinho em restaurante histórico **Maison Kammerzell** citada no famoso livro de Patricia Schulz entre os “1000 lugares que você deve ter visto na vida”, a famosa Maison Kammerzell é para todos uma das cervejarias mais bonitas do mundo. Idealmente localizado aos pés da Catedral de Estrasburgo, no coração da Europa, é um local imperdível para visitar. Considerada “a casa mais bonita de Estrasburgo”, simboliza os esplendores centenários da cidade que dela se orgulha.
- **Tour em Estrasburgo** nos principais pontos turísticos.
- Degustação de vinho e visita no **Museu Hospice de Strasbourg** - Durante mais de 600 anos, o vinho foi produzido na histórica adega do hospital de Estrasburgo. 1472, safra lendária... Protegidos atrás de seu portão, três raios históricos datados de 1472, 1519 e 1525 ainda estão dentro da Adega Histórica. Um deles ainda contém vinho de 1472, o mais antigo do mundo em barricas!
- Partida para Colmar e tempo livre
- **Le Cercle des Arômes** bar de vinho com 200 Grand Crus em taça evento com 5 taças dos melhores Grand Crus de Alsácia e degustação de produtos orgânicos e local (participação do sommelier do Domaine Muré)
- Pernoite no Hotel categoria Turística em Colma



# COLMAR

Colmar, uma cidade encantadora na Alsácia, França, é famosa por suas casas em enxaimel e canais cênicos. Perto dali, a Rota do Vinho da Alsácia serpenteia por vinhedos deslumbrantes, vilarejos charmosos e vinícolas familiares. Uma jornada enogastrônômica única espera os viajantes, onde podem explorar a rica cultura vinícola da região e degustar vinhos excepcionais enquanto absorvem a beleza natural e a história da área.

## roteiro

### DIA 7

- Vale de Kaysersberg - coração da Alsácia [essencial]. O vale de Kaysersberg, composto por 8 vilarejos, estende-se desde as vinhas da Alsácia, passando pelo Pays Welche, até às alturas da Route des Crêtes do maciço dos Vosges. Vilarejos típicos, os seus castelos e a gastronomia alsaciana. Kaysersberg, foi eleita a vila favorita da França em 2017!
  - Tour no vilarejo medieval Kaysersberg e seu terroir Schlossberg
  - Experiência enogastrônômica na confraria oficial de Alsácia desde XIV com vinhos do domaine Weinbach ( Eddy Faller) convidado e degustação de queijos e charcuteria e presença dos confrades oficiais de Alsácia
  - O Domaine Weinbach, também conhecido como o “Clos des Capucins” proprietários dos mais famosos Grand Crus da Alsácia. 3 estrelas no Guide La Revue du France
  - Visita no museu do vinho
  - Visita no terroir Clos Sainte Hune com abertura do famoso vinho “Clos Sainte Hune”
  - Degustação de vinhos na Maison Trimbach - A Trimbach é também famosa por ser responsável pela produção do vinho “Clos Sainte Hune” La romanée-conti d’Alsácia
  - Visita em no vilarejo de Ribeauvillé
  - Chegada em Colmar com tempo livre
  - Jantar em restaurante “Winstub Brenner” típico restaurante alsaciano localizado no centro antigo de Colmar. (Indicação Michelin)
  - Pernoite em Hotel categoria turística em Colmar
- Hotel Turenne . ★ ★ ★



# JURA

A Rota do Vinho de Jura, na França, oferece um passeio entre vinhedos e aldeias encantadoras. Conhecida por seus vinhos únicos, como o Vin Jaune e o Vin de Paille, esta rota proporciona degustações em vinícolas familiares, experiências gastronômicas marcantes e vistas deslumbrantes das montanhas Jura. Um destino cativante para os amantes de vinho em busca de autenticidade e charme.

*roteiro*

## DIA 8

- Transição de Alsácia para Jura
- Chegada em **Château-Chalon** vilage responsável pela produção do Vin Jaune - Apelidado de “ o Ouro do Jura ”, o vinho amarelo deve a sua fama e tipicidade ao seu processo de produção único e misterioso . Vamos descobrir os segredos desta bebida que **Louis Pasteur** também tentou desvendar!
- Degustação no **Domaine Berthet-Bondet** um dos principais produtores do vinho **Vin Jaune** onde vamos degustar todos os estilos de vinhos do Jura
- Almoço em restaurante típico com vista Panorâmica para as vinhas “le p'tit castel”
- Degustação de vinhos no **Domaine DÉSIRÉ PETIT** em Pupillin - Désiré Petit construiu esta propriedade em 1932, que hoje abrange 27 hectares.
- Chegada em Arbois
- Pernoite no **Castelo - Hotel Castel Damandre** - localizado na região de Jura, oferece charme e conforto em meio à natureza. Com ambiente acolhedor, é o refúgio ideal para explorar vinhedos, trilhas e a cultura local.
- Jantar no Castelo em restaurante gastronômico - O restaurante **Le Castel** é classificado como mesa distinta pelo guia de restaurantes “Logis d’exception”.



# RHÔNE NORTE

O Vale do Rhône oferece aos visitantes cenários naturais suntuosos com muitas descobertas culinárias e culturais. Ele é cortado pelo rio Rhône, que flui de norte a sul, separando-o em duas partes distintas: o

Famoso por seus vinhos excepcionais, incluindo os tintos de Syrah do norte e os tintos e brancos do sul iremos fazer passeios pelas vinícolas para degustar essas deliciosas variedades. A região abriga cidades históricas encantadoras e vilarejos medievais cercados por paisagens naturais e colinas cobertas de vinhas.

*roteiro*

## DIA 9

- **Domaine E.Guigal**, degustação Focus Côte-Rôtie e de vinhos brancos como Condrieu e St. Joseph. No coração dos vinhedos Côte-Rôtie considerada uma das áreas mais nobres do **Vale do Rhône**, esta domaine oferece um espaço chamado "O Cofre do Castelo", um edifício histórico onde há um museu dedicado ao universo do vinho. Uma rica experiência de visita e de degustação dos vinhos do renomadíssimo **E.Guigal**, um dos mais eloquentes produtores do Rhône e do mundo.
- Almoço no harmonizado no restaurante do **Hotel Beau Rivage 4\*** à Condrieu. No sopé das vinhas **Condrieu e Côte-Rôtie**, nas margens do Rhône, um verdadeiro paraíso à beira mar, o **chef Ludovic Mounier** apresenta uma cozinha de sabores requintados, com harmonização perfeita.
- **Chapoutier**, um dos mais renomados produtores do Rhône, com uma história que remonta à 1808. Vamos visitar seu vinhedos, onde teremos a oportunidade de vislumbrar a alma deste fantástico produtor, seguida da degustação **Sélection Parcellaire - Vin d'Exception** com denominações ícone do Rhône com suas vinhas plantadas em um terroir excepcional assim como o **Crozes Hermitage**, uma excelente denominação. Vinhos de excelência engarrafados por grandes propriedades como **M. Chapoutier** que vamos visitar.
- Jantar no **Cage aux Fleur**, restaurante-bistrô colorido em **Tain L'Hermitage** que vai nos colocar num ambiente "chique" à base de plantas e descontraído, com uma cozinha integrada a este colorido. O bistrô oferece pratos bem elaborados, uma cozinha criativa e sazonal e uma excelente carta de vinhos.
- A cidadezinha de **Tain-l'Hermitage**, com o seu passado histórico deslumbrante é hoje também conhecida pela qualidade das suas vinhas. Face a Tain-l'Hermitage temos **Tournon-sur-Rhône** ligadas, entre outras formas, pela passarela de **Marc Seguin**. Nas colinas vemos as suas encostas e as suas chamadas vinhas em socacos ou "chaleys". São 140 hectares do local são trabalhados por 35 viticultores, produzindo o vinho **Hermitage e Crozes-Hermitage**.



## DIA 10 - Rhône Sul

- Degustação na **Cave de Tain, Focus Hermitage**. De acordo com Jancis Robinson, trata-se de "um dos melhores produtores do Rhône". A Cave de Tain é hoje reconhecida como uma referência do Rhône pelos seus prestigiosos Crus.
- Almoço na **Maison du'O**, restaurante bistrônomico panorâmico com vista deslumbrante de Vaison-la-Romaine e seu rio, onde faremos uma viagem gustativa, com destaque para os produtos do terroir provençal. Sua cozinha bistrônomico nos apresenta ingredientes locais e pratos refinados.
- **Château Cohola**, degustação de crus do Rhône. Este vinhedo está localizado em Sablet. Certificada como orgânica, a propriedade possui quatro hectares de vinha que representam metade da propriedade e combinam perfeitamente com as oliveiras, trufas, cerejeiras e apiários. Château Cohola é regularmente premiado pela qualidade dos seus vinhos e aparece em seleções de revistas e guias como **Betanne+Desseauve**, entre outros. Ele é avaliado como produtor de vinhos "tão generosos quanto complexos".
- Jantar no restaurante **L'Acte 2**, **indicação Michelin** que nos regala com seus pratos criativos elaborados pelo jovem chef Grégory. Seremos recepcionados por sua esposa Déborah, que garante um ambiente acolhedor, quase como se estivéssemos em nossa sala de jantar.



## DIA 11 - Châteauneuf-du-Pape

Châteauneuf-du-Pape é prestigiada e reconhecida mundialmente por seus vinhos tintos encorpados e complexos, produzidos principalmente pela tríade GSM. Patrimônio do Vale do Rhône e por ser um dos maiores curs franceses. Reputado tanto por seus vinhos tintos como brancos, a AOC possui um terroir bastante diversificado. Por lá encontraremos as famosas 'galets', as pedras redondas que ajudam a reter o calor durante o dia para liberá-lo à noite.

Degustação no **Château** uma propriedade histórica com vinhedos distribuídos pelos crus de Tavel, Lirac e Châteauneuf-du-Pape. Administrado por monges durante o Séc. XX, o **Château de Manissy** foi, sempre na história, referência do Tavel. Faremos a degustação de vinhos orgânicos e bioadinâmicos.

- Almoço harmonizado no restaurante **Le Verge des Papes** que oferece uma sublimada cozinha "caseira" elaborada com produtos locais frescos. Uma cozinha inventiva, colorida e gourmet, onde se encontra o melhor da cozinha provençal. A Cave do restaurante representa uma seleção de **Domaines & Châteaux de Châteauneuf du Pape**, bem como outros vinhos do vale do Rhône com mais de 200 rótulos.
- Degustação na **Casa dos Vinhos**, uma verdadeira vitrine da denominação que oferece durante nossa degustação uma pluralidade dos estilos do Châteauneuf-du-Pape. O espaço acolhe a maior coleção de vinhos de degustação do mundo com 1.511 peças, disponibilizadas pela **Confrérie du Taste-vin du Vaucluse**. As garrafas são vendidas ao preço das vinícolas. Nossa degustação compreende taças de vinhos de prestígio (brancos e tintos) Châteauneuf-du-Pape de vinícolas diferentes.
- Degustação no **Domaine Clos de l'Oratoire**. Criado em 1880 esta domaine produz um vinho lendário de Châteauneuf-du-Pape. A elevada qualidade deste terroir permitiu rapidamente que suas garrafas se tornassem uma referência da denominação. Hoje, o **Clos de l'Oratoire des Papes** é um dos rótulos mais importantes, reconhecido em todo o mundo.
- Jantar no restaurante **Le 26**, um bistrô chique com decoração contemporânea, cozinha tradicional, revisitada por um jovem chef. Pratos autênticos, gourmets, imbuídos de uma riqueza de sabores e baseados nos conceitos de "produtos caseiros e locais".



# PROVENCE

Não faltam símbolos e palavras para descrever a Provence, onde a beleza e o prazer estão em toda a parte. Terra Mosaico, formada por montanhas, vales, vilarejos medievais no alto das colinas. Terra das lavandas. Onde, por todos os lados exala o perfume e a cor desta flor. Terra de vinhos e seus diversos AOC's com diferentes terroirs e castas. A rota do vinho da Provence nos revela esta região como nenhuma outra experiência. Do chic Luberon, ao rustico Sault, os sites romanos de Vaison-la-Romaine, o frescor do Mont Ventoux a Provence que nos oferece muitas viagens dentro de uma só viagem.

## roteiro

### DIA 12

- Degustação no **Château La Coste** de vinhos AOC Coteaux d'Aix, tintos, brancos e rosés. O Château La Coste possui 122 hectares de vinhas em uma propriedade vinícola convertida em sua totalidade à agricultura orgânica e biodinâmica. A diversidade de colheitas permite oferecer tanto vinhos frescos e expressivos, bem como vinhos mais estruturados de guarda. Seus vinhos crescem em reputação e são observados, provados e acompanhados anualmente por críticos e sommeliers reputados, com ótimas notas.
- Almoço no restaurante **Vanina Château Lacoste**. Este restaurante italiano possui uma decoração interior minimalista e requintada. É um local encantador, cheio de vida, com um menu fácil e generoso, com um toque de originalidade infundido pelos chefs que revisitam os grandes clássicos italianos utilizando produtos frescos e orgânicos.
- Degustação no **Château de la Gaude** que produz vinhos de alta qualidade e que refletem o aspecto luxuoso do domaine. Um cenário de prestígio onde cada rótulo, a sua maneira, exprime um terroir de grande riqueza. Os rendimentos são pequenos e os vinhos apresentam muita finesse, frescura e complexidade. Eles são classificados "AOC – Coteaux d'Aix-en-Provence". Detalhe, essa domaine oferece também um excelente Champagne.
- Degustação no **Château la Verrerie**, considerado uma das jóias da denominação AOC Luberon. O domaine possui 56 hectares certificados em agricultura biológica. Os tintos notavelmente belos dominados pela Syrah, envelhecem muito bem. A safra Grand Deffand, produzida em pequenas quantidades e apenas em grandes safras, é certamente um dos melhores vinhos do Luberon.
- Jantar no restaurante **Pollen, estrelado Michelin**, que se define com "um local onde as pessoas se reúnem para um momento de partilha em torno da gastronomia". Através do seu menu surpresa, o chef oferece uma cozinha legível, requintada e equilibrada que evolui com as estações seguindo os produtores locais. Suas preparações são sutis, criativas e as combinações simples de sabores são fáceis de seduzir.



## INCLUSOS:

- 12 noites de Tour
- 3 guias especialista e profissional do vinho francês
- Experiências exclusivas fora da rotina proporcionada pelo viticultores
- Degustações de vinhos que não estariam disponíveis em uma degustação normal
- Todas as visitas e degustações inclusas
- Hospedagem com café da manhã e taxas
- Hotel 3 a 4 estrelas ( todos no centro histórico)
- Uma noite em um castelo na região do Jura
- Restaurantes típicos de alto nível, restaurantes gastronômicos e restaurante Michelin
- Degustações de produtos locais ( queijos/ charcutaria, biscoitos, geleias)
- Bilhetes para entradas em museus de vinhos , castelo com muita história e cultura
- Transporte com motorista regulamentado francês
- Assessoria de chegada e partida
- Brindes
- Abertura de vinho renomado de difícil acesso
- Assessoria do Rodrigo ( Vin de Garde)
- Degustação de azeites na Provence
- Evento com convidados especial na confraria oficial de Alsácia ( Eddy Faller ) Weinbach
- Evento com convidado especial no bar de vinho mais famoso de Alsácia ( Ana Eckle ) produtora do Domaine Eckle e sommelier do Domaine Muré

**Valor total** para experiência completa com hotel quarto duplo:

6.525 € - Podendo pagar parcelado até a data da viagem.

Os valores em euro são do cambio do dia do pagamento.

Taxas de transferências são de responsabilidade do contratante.

### Importante:

- O valor apresentado e reservas estão sujeitos a data da formação do grupo, aos pagamentos e a disponibilidade de dias/horários e terceiros, podendo sofrer alterações que será informado antecipadamente.

## HOTÉIS DA PROGRAMAÇÃO:

- 4 noites - Le Grand Hotel ★ ★ ★ ★
- 1 noites - Reims Hotel Best Western ★ ★ ★
- 2 noites - Colmar Hotel Turrene ★ ★ ★
- 1 noite - Jura Castel Damandre ★ ★ ★ ★
- 1 noite - Tain Hermitage Hotel Fac Spera ★ ★ ★ ★
- 3 noite - Avignon L Horloge ★ ★ ★ ★



Nossa empresa é regulamentada e autorizada a prestar serviços para organização e guia de viagens.  
ME França: SIRET 85402707500019

**Rodrigo Sanches**  
☎ +55 11 99890.9999

**Adriana Crochet**  
☎ +33 7 67 13 85 29

**Selma Legros**  
☎ +33 7 81 24 55 72

**Camila Vendramini**  
☎ +33 7 66 36 51 00

conexaofrancawine@gmail.com  
www.conexaofrancawine.com.br  
📱 /conexaofrancawine