

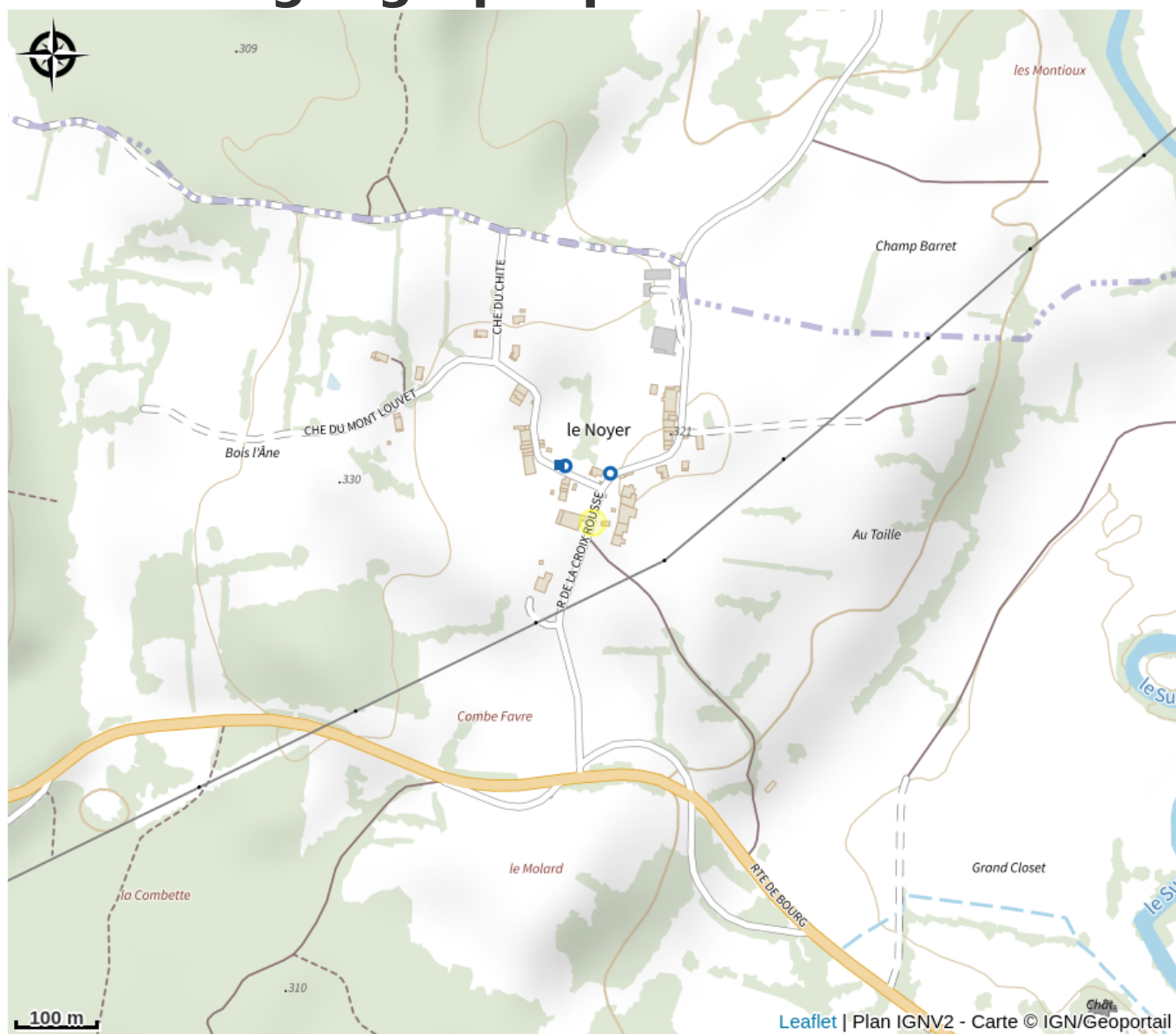


# Description

Le Domaine de la Belière a été créé en 2016. L'exploitation s'étend sur 7,8 ha, répartis sur 4 communes : Ceyzériat, Saint Martin-du-Mont, Rignat et Briord. Céline et Gaël travaillent en production biologique. Le Gamay et de Poulsard sont les cépages principaux pour la fabrication du Cerdon méthode ancestrale, ils représentent environ 70% de l'exploitation. Les 30% restants sont en Chardonnay et Pinot noir, situés au Mont-July à Ceyzériat, et la Roussette pour élaborer L'altesse de Montagnieu. La cave du Domaine de la Belière est ouverte tous les jours sur rendez-vous.

Membre du réseau Etik'table, engagé dans une alimentation responsable.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 02/01 au 30/12, tous les samedis de 9h à 12h.  
Les autres jours sur rendez-vous.

### Tarifs:

Cerdon 8.50 euros  
Cerdon La Déserte 9.50 euros  
Roussette de Montagnieu 9.50 euros  
Pinot du Bugey 8.50 euros  
Mont-july Blanc et Rouge 8 euros.

### Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Virement

### Services:

Animaux acceptés

*Fiche mise à jour par Bourg-en-Bresse Destinations - Office de tourisme le  
06/03/2024*

## Contact

333 Rue de la Croix-Rousse  
Le Noyer  
01250 Bohas-Meyriat-Rignat  
Tél. 06 70 71 22 76 / 06 80 15 27 93  
[domainedelabeliere@orange.fr](mailto:domainedelabeliere@orange.fr)  
<http://www.cerdon-domainedelabeliere.com>