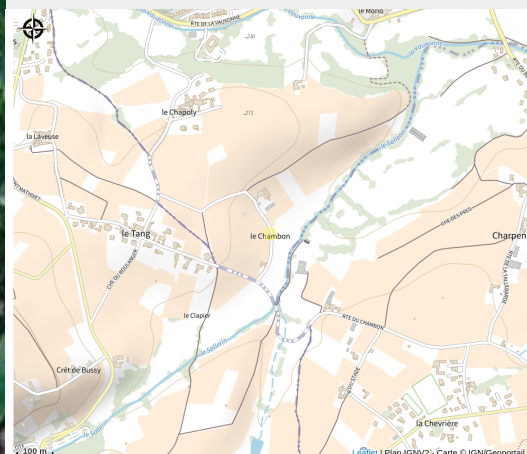


Domaine du Sallerin

Rhône



Crédit photo : Domaine du Sallerin, Michel dans les vignes (Destination_Beujolais_B. Laurent)



Michel est heureux de vous accueillir au sein de son domaine et de vous faire découvrir ses vins, son métier, sa passion. La petite visite se terminera autour de la dégustation d'un Beaujolais-village de son cru. Un rendez-vous à ne surtout pas manquer.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Suppression des fertilisants, limitation des traitements, lutte contre l'érosion... La protection raisonnée est le cheval de bataille de cette charmante exploitation. Après une promenade dans les vignes, une présentation des techniques de vinification et une initiation au goût vous pourrez déguster le fameux Beaujolais-Villages de Michel.

Des prairies, un ruisseau et sa ligne d'arbres abritant un troupeau de vaches... Le décor est planté autour des 10,5 hectares de vignes du Domaine. Vous arrivez dans une cour fleurie où vous pouvez observer tout ce que chaque génération a mis en place au fil de ses besoins : four à pain, cave de conservation, cuvage, caveau d'accueil, maison d'habitation, ancien pressoir à vis...

Michel vous conduit très vite au cœur de ses vignes pour vous initier au concept de « protection raisonnée ». De la fertilisation à la protection phytosanitaire, le parcours dans des vignes anciennes

et récentes vous permet de toucher les ceps et de visualiser les différences avec une parcelle témoin. Vous constatez de façon concrète les résultats de la protection raisonnée.

L'explication de la vinification se déroule de retour au cuvage et une initiation au goût de vinifications tirées directement du tonneau se tient dans une cave voûtée traditionnelle. Au caveau d'accueil, vous pouvez déguster les vins et millésimes disponibles à la vente.

Après ce parcours, vous comprenez mieux l'importance de ces petites exploitations qui, comme celle de Michel, préservent les paysages et l'environnement.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12, tous les jours.
Toute l'année hors vendanges.

Tarifs:

4,50 € la visite
9 € la visite avec casse-croute

Groupe adulte (de 4,50 à 9 €)
Individuel adulte (de 4,50 à 9 €)

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Services:

Accès autocar, Réservation obligatoire, Visites guidées

Fiche mise à jour par Beaujolais Tourisme le 16/03/2018

Contact

Le Chambon
69460 Saint-Étienne-des-Oullières
Tél. 04 74 67 52 49 / 06 75 17 69 55
michel.tachon0981@orange.fr