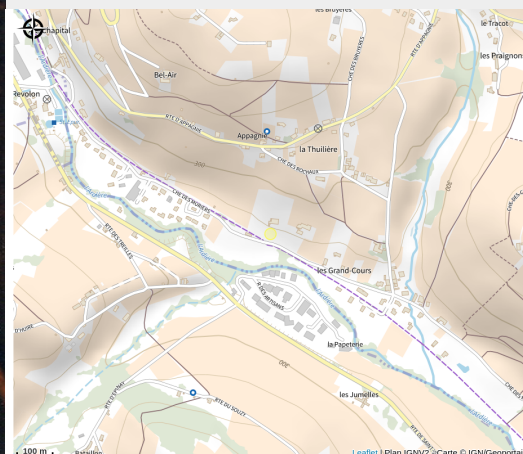


Domaine Marc Jambon

Rhône



Crédit photo : La Cave du domaine (DR)



La cave du domaine date de 1688, d'une longueur de plus de 20 mètres, renferme de grands foudres centenaires en chênes d'une contenance de plusieurs milliers de litres chacun. C'est un lieu convivial idéal pour la dégustation.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Viticulteur de père en fils depuis quatre générations, nous privilégions la production de vins authentiques respectant l'originalité de leur terroir pour une plus grande typicité.

Les Beaujolais-Villages se déclinent en rouge et rosé.

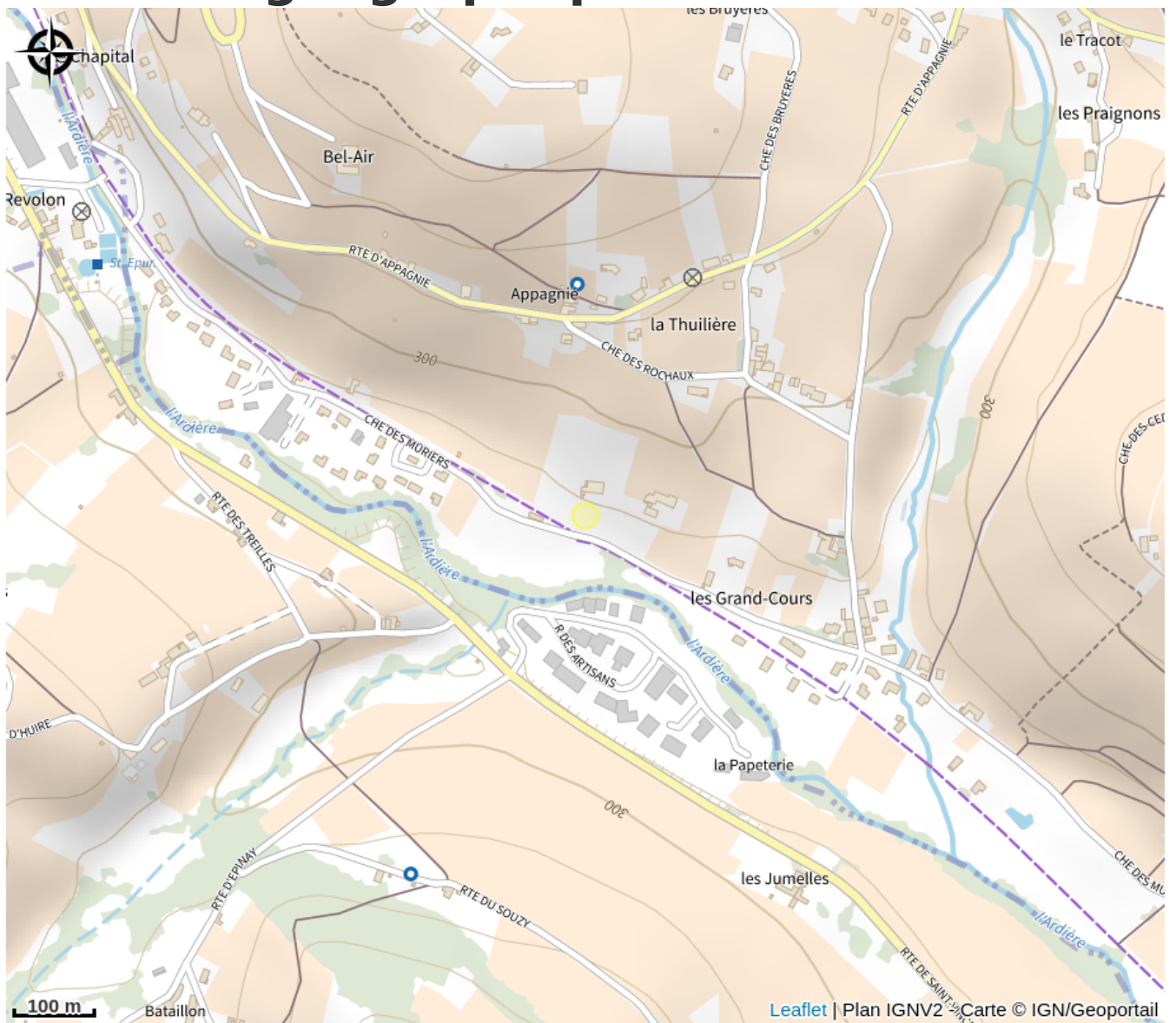
Le Beaujolais blanc est issu du cépage chardonnay.

Les crus du Domaine sont le Fleurie, le Chiroubles et le Morgon.

Le respect des traditions allié à l'évolution des techniques respectueuses de l'environnement sont les maîtres mots de ma charte de production.

L'exploitation familiale se compose aujourd'hui de 12 ha répartis sur les communes de Lantignié, Chiroubles, Quincié en Beaujolais, Fleurie, Régnié-Durette et Villié-Morgon.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 03/01 au 31/12

Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Le samedi de 8h à 18h30. Le dimanche de 8h30 à 12h30.

Le dimanche sur rendez-vous.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces, Carte bancaire/crédit

Services:

Animaux acceptés

Fiche mise à jour par Beaujolais Tourisme le 26/02/2024

Contact

Appagnié - 901 Chemin des Mûriers

69430 Lantignié

Tél. 04 74 04 86 81 / 06 07 39 65 36

marc.jambon@bbox.fr