

# Domaine Valfantine

Rhône



Crédit photo : cour intérieure (Sylvain DONJON)



Dans un cadre fleuri, cette maison typique beaujolaise (300ans d'histoire) surplombe le village. Visite commentée des vignes et de la cave sur rendez-vous. Chiroubles, Brouilly, Beaujolais-Villages rouge, rosé, blanc. Pétillant rosé.

## Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

# Description

De la plantation à la mise en bouteilles, je m'efforce de travailler dans le respect de l'environnement, en raisonnant toutes mes pratiques et en vinifiant de manière traditionnelle.

Je suis toutefois à l'écoute des innovations qualitatives en gardant le souci de préserver la typicité du terroir.

J'aurai plaisir à vous accueillir au caveau pour vous présenter la palette des vins élaborés au domaine.

Les vignes sont en appellation Chiroubles, Brouilly et Beaujolais-Villages, issues du cépage Gamay Noir à jus blanc. Une partie est plantée en Chardonnay pour produire depuis 2011 du Beaujolais-Villages Blanc.

Tous les travaux sont effectués manuellement, ainsi que les vendanges car la particularité du Beaujolais est de récolter les grappes entières.

Chiroubles, Cuvée Emilessence: les vignes sont situées sur les hauteurs du village de Chiroubles; le terroir bien particulier de ce cru du Beaujolais donne un vin tout en finesse, aux arômes floraux dans sa jeunesse, et pouvant se révéler d'une belle complexité au fil des ans. (peut vieillir une dizaine d'années)

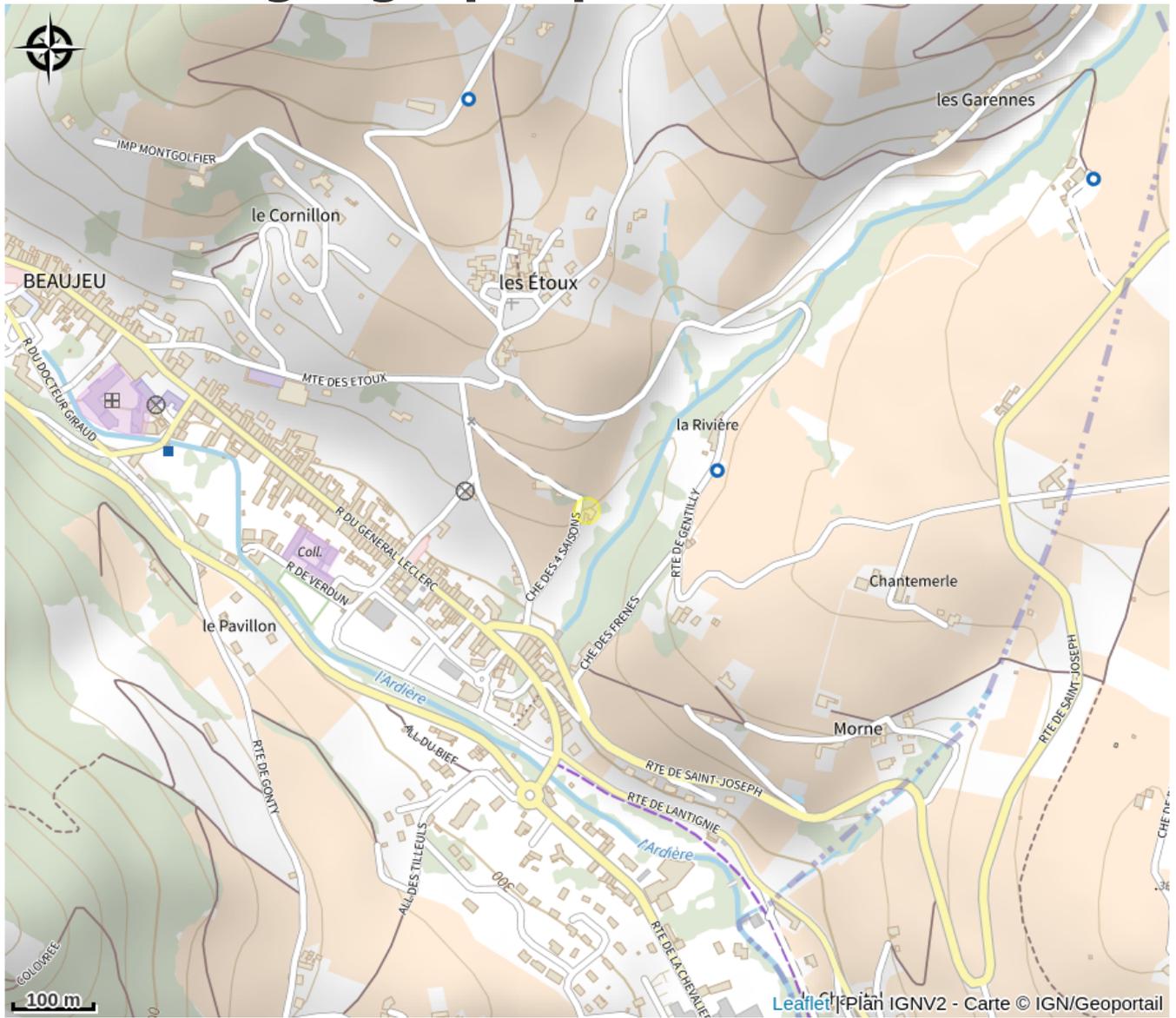
Brouilly, Cuvée Cœur Accord: située sur la commune d'Odenas, cette parcelle de vigne centenaire donne un vin typique de l'appellation, croquant, aux arômes de fruits rouges prononcés et une finale tout en rondeur.

Beaujolais-Villages: les vignes sont âgées de plus de quarante ans ; les raisins fermentent entre 8 et 16 jours. C'est un vin structuré qui peut vieillir 3 à 5 ans. Beaujolais-Villages Cuvée élevée en fûts de chêne: l'élevage dure onze mois, de septembre à août dans des pièces de 215 litres. Le vin est élevé sur lies fines, les bouteilles peuvent présenter un léger dépôt au fil des ans. Vin de garde, le fût de chêne peut se conserver entre 5 et 8 ans.

Beaujolais-Villages rosé et blanc: à boire dans l'année. Le raisin est pressuré dès qu'il est cueilli puis le jus est refroidi à 15°. Il fermente très lentement et ainsi conserve tous ses arômes.

Rosé pétillant, cuvée des oliviers: élaborée à partir d'un rosé que l'on fait refermenter en bouteilles pour des bulles 100% naturelles. Bien frais, ce pétillant brut est idéal à l'apéritif !

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 01/01 au 31/12

Fermé entre Noël et Jour de L'An.

Ouvert sur rendez-vous, par téléphone ou par mail.

### Tarifs:

Visite gratuite pour les individuels, tarif sur demande pour les groupes.

### Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

### Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Visites guidées

### Accès:

En venant de Belleville-sur-Saône, prendre la direction Beaujeu Centre-Ville, puis tourner à droite direction Saint-Joseph-Juliéna-Col de Truges et prendre la première route à gauche.

Fiche mise à jour par Beaujolais Tourisme le 28/02/2025

## Contact

148 chemin des 4 saisons

69430 Beaujeu

Tél. 06 31 20 00 32

[sylvain.donjon@wanadoo.fr](mailto:sylvain.donjon@wanadoo.fr)