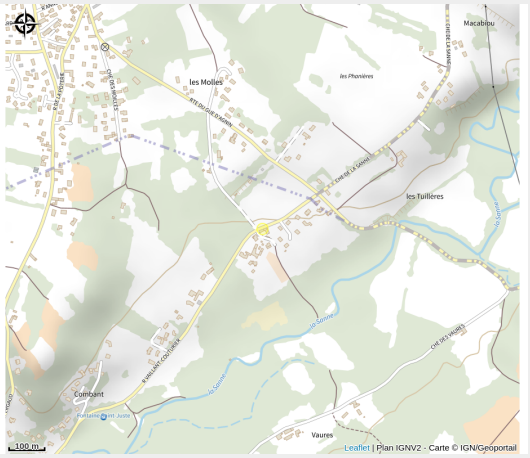
Domaine Jérôme Mancosu

Isère

Crédit photo : (Renaud Vézin)



Un large choix de 14 vins différents en rouge, hypocras, méthode traditionnelle brut et demi-sec issus d'un domaine viticole en permaculture, gérée avec des oies. Vignes où se côtoient entre autres cépages syrah, sémillon, sauvignon...

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

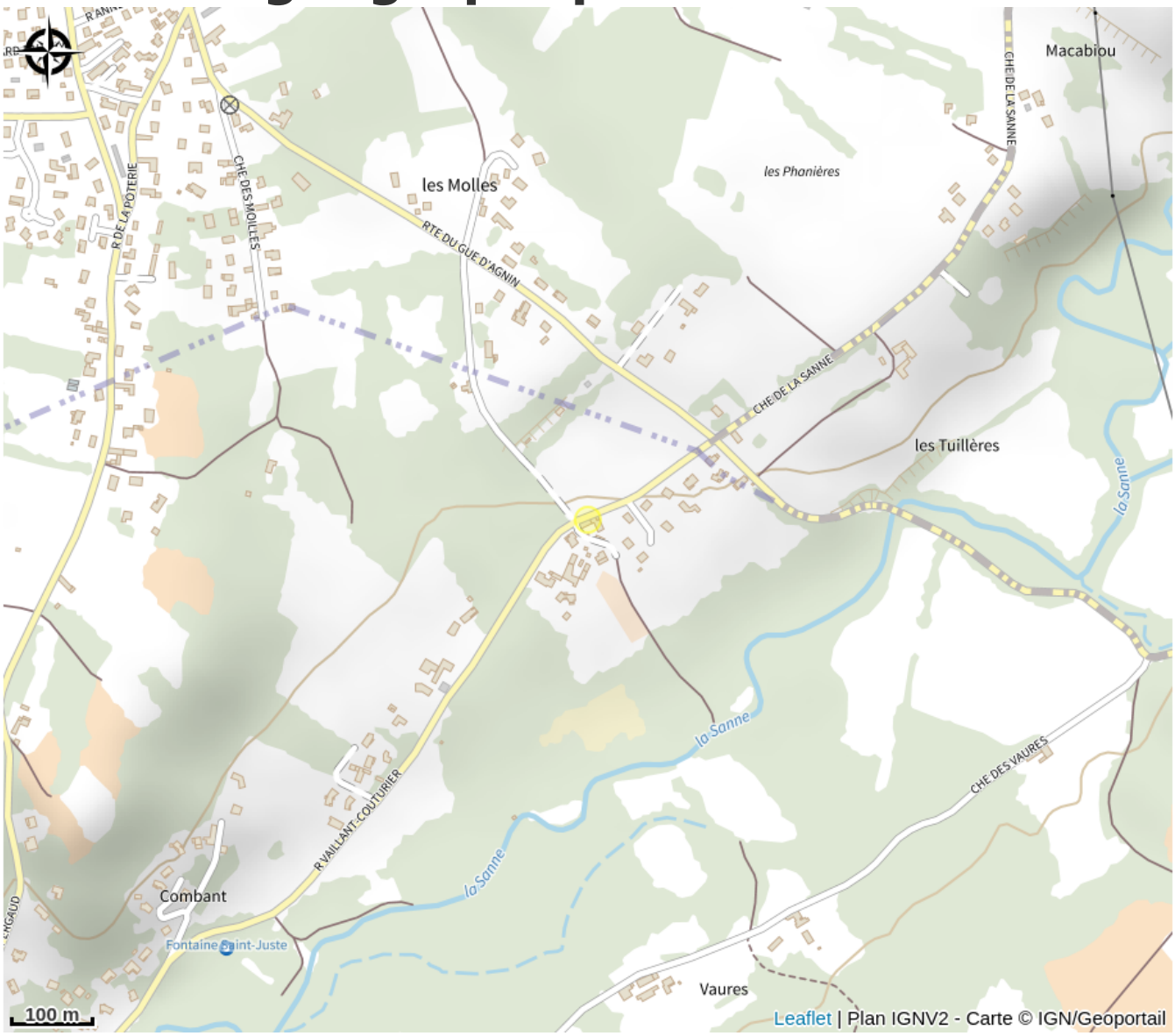
Description

Vente de liqueur de raisin, vinaigre, saucissons issus de boissons aromatisées à base de vin.

La gestion est en biodynamie, permaculture, utilisation de la biodiversité et de différents animaux en total liberté, pour éviter l'action de l'être humain et de différents entrants... pour un vin authentique et de grande garde.

Visites dégustation de vins d'exceptions, restauration dans les caves et terrasses sur bord de vignes, pour groupe sur réservation.
Séances de dégustation de vin ou de produits alimentaires le dernier mercredi de chaque mois au château de Roussillon par l'université des vins et d'analyses sensorielles.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Toute l'année, tous les jours.
Sur rendez-vous.

Services:
Vente à la propriété

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Entre Bièvre et Rhône le 17/08/2023

Contact

19, rue Vaillant Couturier
38150 Salaise-sur-Sanne
Tél. 06 72 45 52 13 / 04 74 86 60 73
mancosu38@aol.com