

Domaine d'Auménie

Rhône







Crédit photo : Les vignes du domaine (EARL THIOLAIRON)

Notre production est certifiée en agriculture biologique. Nous apportons l'harmonie qui nous est chère entre la nature et la vigne. Nos vendanges sont réalisées à la main pour respecter le raisin. La vinification réalisée en douceur au domaine.

Infos pratiques

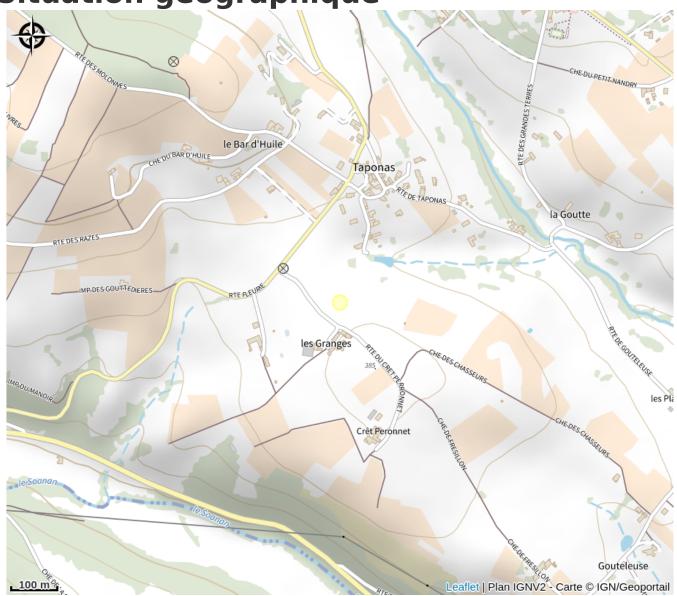
Catégorie : Producteurs

Description

Nous garantissons un respect total du raisin et une vinification en douceur directement au domaine. Nos cuvées prestiges de

Beaujolais rouges vieillissent dans des contenants uniques incarnant une modernité portée par une nouvelle génération de vignerons beaujolais audacieux. Élevées en fûts de chêne et acacia, de grès ou de terre cuite, matières vivantes permettent à chaque vin de s'affirmer selon l'ambiance de la cave, révélant sa singularité et son authenticité. À côté de nos cuvées prestiges, la cuvée tradition "L'Hirondelle des Granges" se distingue par une puissance généreuse et une délicatesse de fruit. Notre production est entièrement certifiée en agriculture biologique, respectant à chaque étape l'harmonie qui nous est chère entre la nature et la vigne.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année. Tous les jours de 9h à 18h.

Fermé le dimanche.

Fermetures exceptionnelles les 1er janvier, Lundi de Pâques, Jeudi de l'Ascension, Lundi de Pentecôte, 1er mai, 8 mai, 14 juillet, 15 août, 1er novembre, 11 novembre et 25 décembre.

Sur rendez-vous.

Fiche mise à jour par Beaujolais Tourisme le 05/11/2024

Contact

188 route du crêt perronnet 69620 Saint-Vérand Tél. 06 26 61 38 35 domainedaumenie@gmail.com