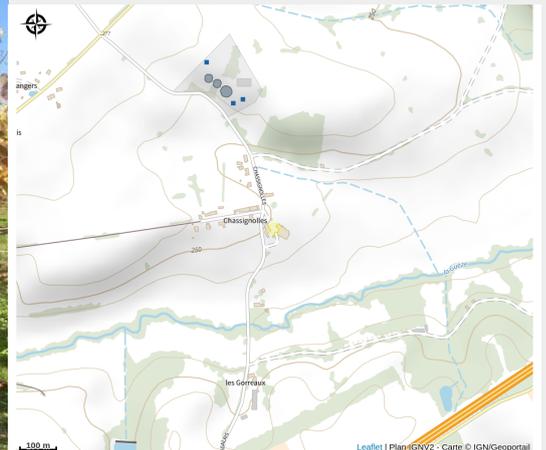


Domaine Gardien

Allier



Crédit photo : (Magazine sport et bien être)



Visitez le Domaine Gardien à Besson –
Vins de Saint-Pourçain.
Dégustations et vente de produits du
terroir.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Situé au cœur de l'Allier, entre Moulins et Saint-Pourçain, dans un environnement naturel d'exception, le Domaine Gardien vous accueille toute l'année pour une visite de domaine viticole authentique en Auvergne. Depuis 1924, la famille Gardien cultive la vigne à Besson avec passion. Aujourd'hui, Olivier et Christophe, vignerons indépendants de la 4^e génération, perpétuent ce savoir-faire familial en vous proposant une expérience œnotouristique chaleureuse et conviviale.

Engagés dans une démarche responsable visant notamment à diminuer l'empreinte carbone, le domaine détient la certification Haute Valeur Environnementale (HVE), qui garantit des pratiques agricoles respectueuses de la biodiversité, de l'environnement et de la qualité de nos terroirs.

Nous sommes également labellisé "Bienvenue à la ferme", preuve de notre engagement dans un accueil chaleureux, personnalisé, ainsi que certifié "Allier Bourbonnais Savoir-Faire", valorisant notre ancrage local et la qualité artisanale de nos produits.

Notre production comprend des vins blancs, rosés, rouges et des méthodes traditionnelles :

- Nectar des Fées (blanc)
- Réserve des Grands Jours (blanc)
- Cuvée Isabelle (rosé)
- Harmonie du Bois Jarny (rouge)
- Réserve des Grands Jours (rouge)
- Secret de Jaligny (rouge)
- Grande Réserve demi Muid (rouge)
- Ratafia du Bourbonnais
- Perle de Chassignolles (pétillant)
- Rosée de Chassignolles (pétillant)
- Jus de raisin blanc et rouge (sans alcool)

Profitez de notre vente directe de vins au domaine, et repartez avec les saveurs de notre terroir. Pour vos cadeaux, souvenirs ou plaisirs gourmands, notre boutique propose également une large gamme de produits du terroir : confitures, miels, terrines, jus artisanaux, et autres spécialités locales.

Nous accueillons avec plaisir les groupes touristiques, comités d'entreprise, agences de voyage ou clubs d'amateurs de vin (sur réservation), pour une découverte complète de notre domaine : visites guidées du vignoble, dégustations de vins et présentation des cuvées.

Événement à ne pas manquer :

Le 22 Août 2025, représentation théâtrale par Alambic Création « Amphitryon de Molière » à 20h.

En septembre, après les vendanges, la Fête du bourru (dégustation des premiers jus récoltés)

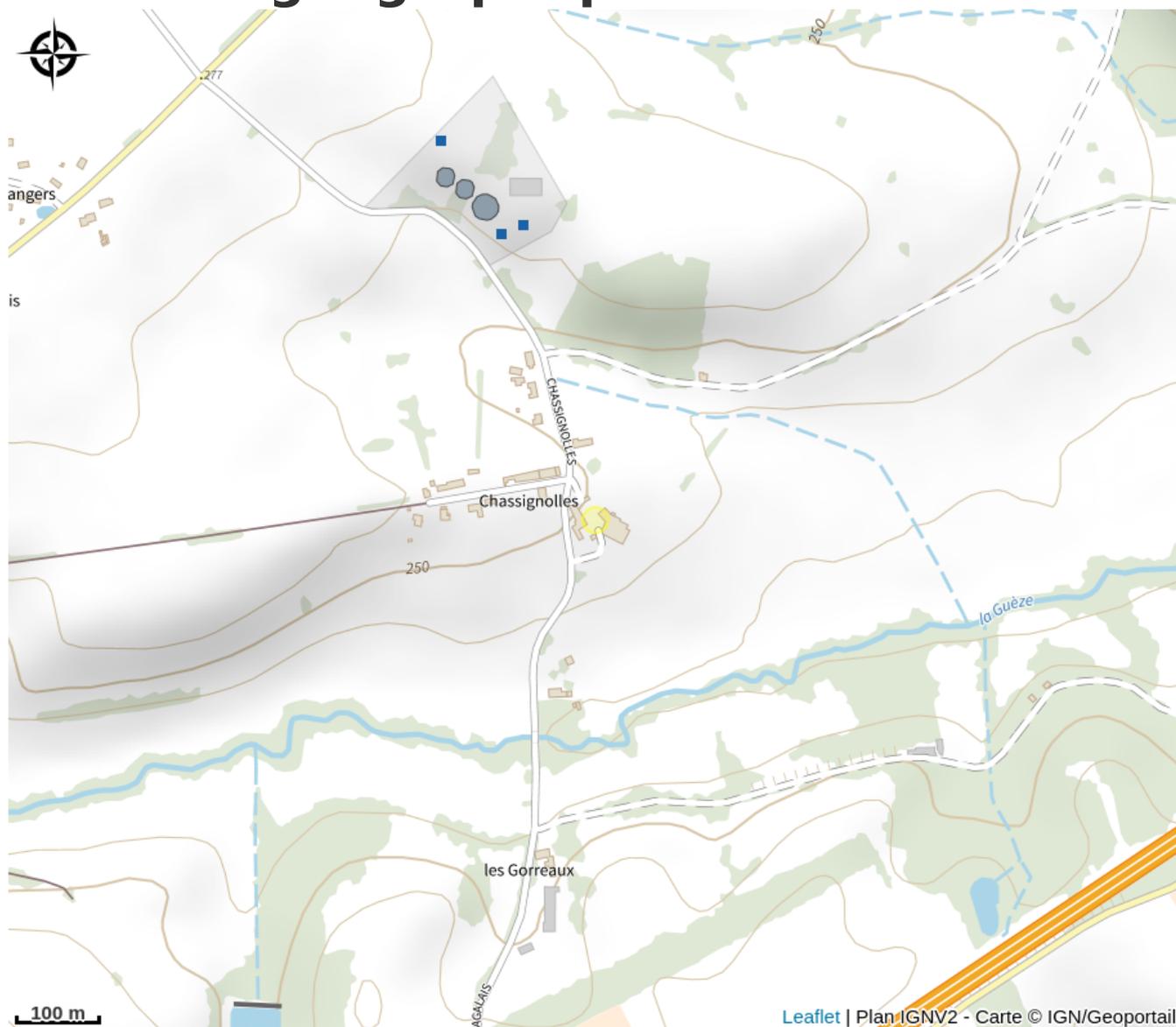
Le deuxième week-end de décembre, la Fête du Nectar des Fées, un moment festif autour de notre vin emblématique, dans une ambiance conviviale et gourmande.

Accueil des camping-cars France Passion

Le Domaine Gardien est partenaire du réseau France Passion et propose une halte conviviale pour les camping-caristes. Profitez d'un stationnement gratuit et sécurisé en pleine nature.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12/2025 lundi, mardi, mercredi, vendredi et samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h, jeudi de 8h à 12h et de 14h à 19h.

Tarifs:

La bouteille de 7 à 18 €.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces, Carte bancaire/crédit, Monnaie locale, Virement

Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Accès autocar, Camping-cars autorisés, Documentation Touristique, Exportation internationale, Boutique en ligne

Fiche mise à jour par Office du tourisme de Moulins & sa région le 15/05/2025

Contact

7 Chassignolles

03210 Besson

Tél. 04 70 42 80 11

contact@domainegardien.fr

<http://www.domaine-gardien.fr>