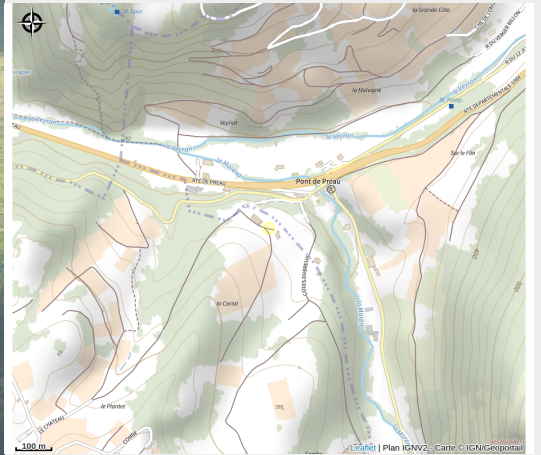


Cave Wojtkowiak

Ain



Caveau dégustation "Bugey-Cerdon" méthode ancestrale. Merci de nous appeler au 06 25 39 86 19 avant de passer à la cave.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

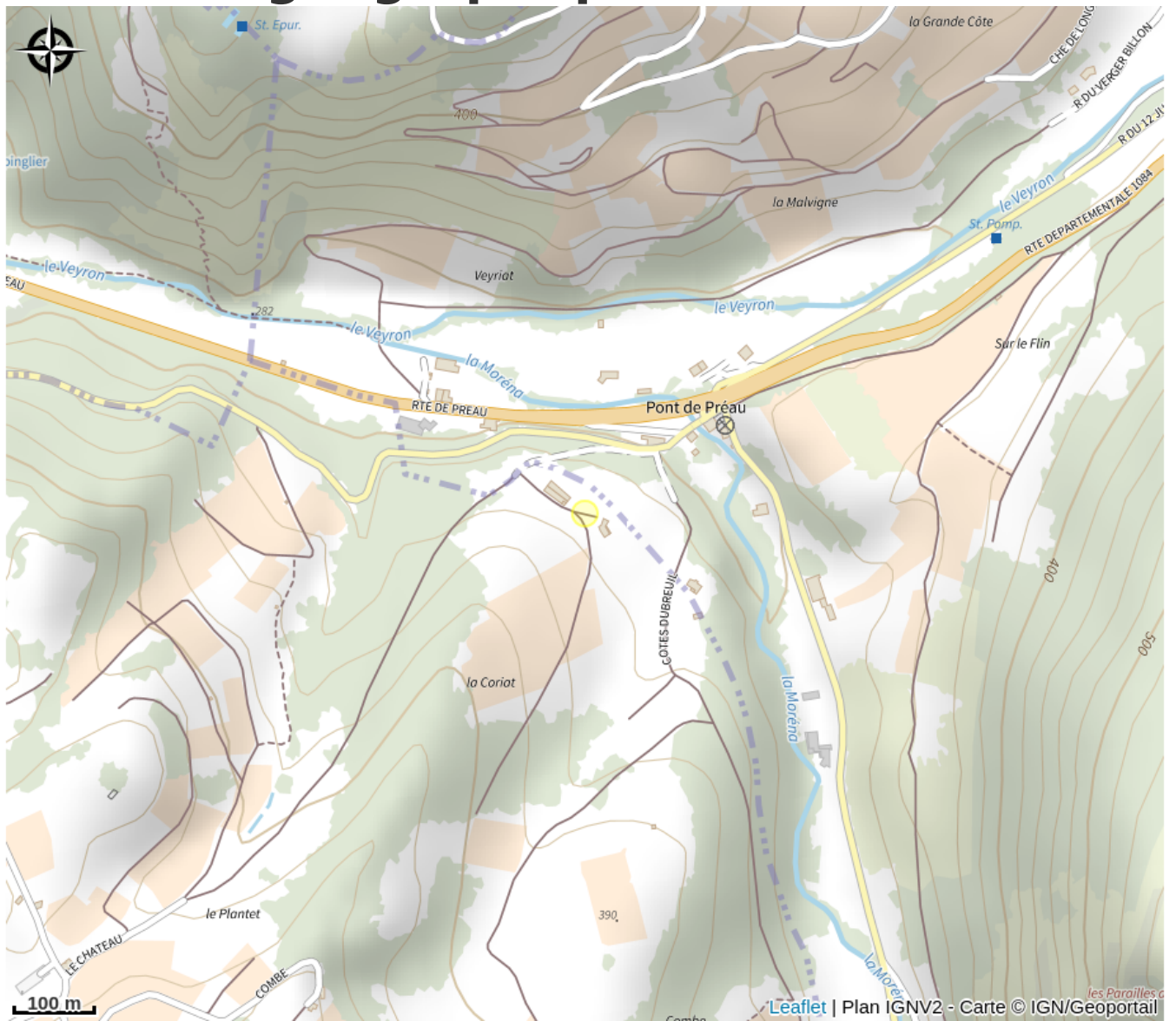
Production d'un vin pétillant rosé de faible degré d'alcool, très apprécié pour son goût fruité et sa mousse fine et légère.

Aromatiques par excellence, le Gamay et le Poulsard sont les cépages reconnus dans l'élaboration de ce cru.

Seul pétillant rosé produit naturellement en France selon une méthode ancestrale.

- Livraison dans la région Rhône-Alpes : demande préalable par téléphone ou bien par mail
- Expédition dans toute la France

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12, tous les jours.
Caveau ouvert sur rendez-vous !.

Tarifs:

Entrée libre. Dégustation gratuite
Vente de produits : Bugey Cerdon Méthode Ancestrale Demi-Sec
Bugey Cerdon Méthode Ancestrale Demi-Sec
Rosé pétillant
Jus de raisin pétillant.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:

Animaux acceptés

Accès:

D1084 Cerdon puis D11direction Pont-de-Préau
Autoroute A42 sortie n°9 Pont-d'Ain puis D1084 direction Nantua
Autoroute A40 sortie n°8 Saint-Martin-du-Fresne puis D1084 direction Cerdon

Fiche mise à jour par GIP Cerdon Vallée de l'Ain le 15/11/2023

Contact

205 chemin de Combe
01450 Cerdon
Tél. 06 80 20 42 19
jonathan-wojtkowiak@orange.fr
<https://www.cerdon-wojtkowiak.fr/>