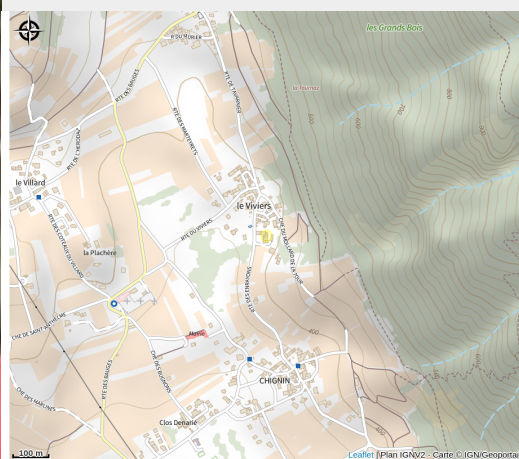


Domaine La Combe des Grand'Vignes

PNR du Massif des Bauges



Crédit photo : Caveau (Denis et Didier Berthollier)



Vignoble conduit en agriculture biologique et biodynamie. Priorité à la biodiversité, aux sols vivants riches en carbone et en matières organiques, pour des vignes fortes et saines, et des vins de qualité et équilibrés, reflets de leur terroir.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Denis et Didier Berthollier reprennent les rennes du domaine familial à la fin des années 90. Très vite, ils décident de stopper toute utilisation de produit chimique dans les vignes, convaincus que la terre ne peut donner de beaux raisins que si elle est saine et bien vivante. Priorité est donnée alors à la biodiversité, aux sols vivants riches en carbone et en matières organiques. La vigne devient plus forte et va donner des jus de grande qualité. Aujourd'hui, le vignoble est conduit en Agriculture Biologique et en biodynamie. Tous les travaux à la vigne sont effectués à la main, les vins sont vinifiés sans soufre, les élevages longs sont de mise, certaines cuvées sont élevés en amphore.

Pour mettre encore plus en avant le riche terroir de Chignin, les deux frères privilégient le parcellaire, d'où un large assortiment de vins offrant une palette d'arômes très diversifiée.

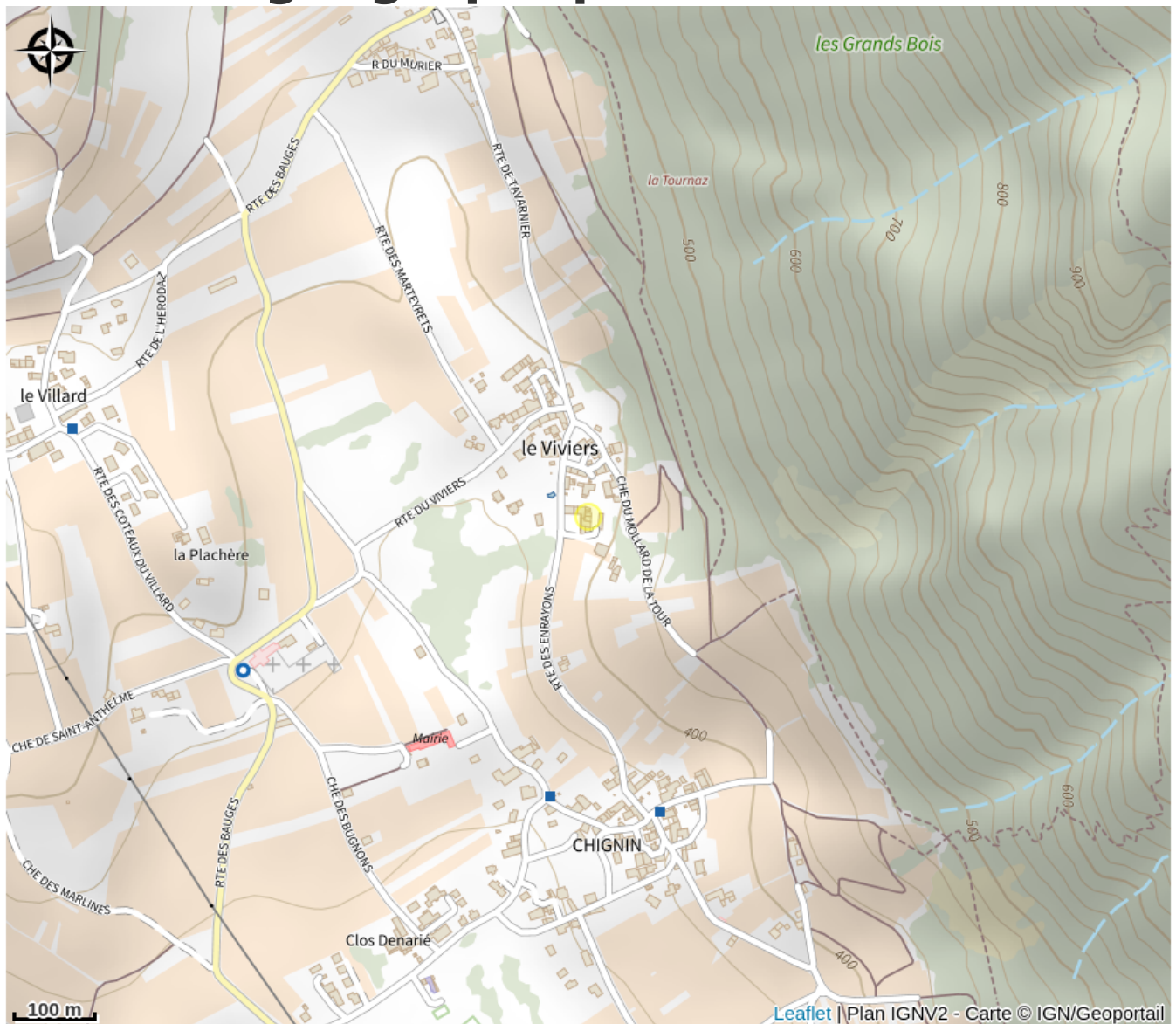
- Vins blancs : Chignin Vieilles Vignes, Chignin Argile sur Schiste (100% Jacquère, cépage emblématique de la Savoie), Chignin Bergeron Exception, Chignin Bergeron Les Salins, Chignin Bergeron Saint-Anthelme (100% roussane), Coup de Théâtre IGP Vin des Allobroges (bergeron, jacquère et altesse) et la Roussette Baron Decouz (100% altesse).

- Vins rouges : Mondeuse Et ma goutte de... et Mondeuse Les Granges Tissot (100% mondeuse, cépage autochtone), Sel de Marius (assemblage Gamay et Pinot noir) et Persan "Arbyolâ" (vieux cépage savoyard).

- Crémant de Savoie, cuvée "L'Alpet" (70% jacquère, 30% chardonnay).

Dégustation et vente à notre caveau 7j / 7 (sauf jours fériés).
Accueil groupes sur RDV.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année

Ouverture le lundi, mardi, jeudi, vendredi et samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 19h. Le mercredi de 9h30 à 12h et de 14h à 15h. Le dimanche de 9h30 à 12h30. 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.

Du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 19h, sauf le mercredi de 9h30 à 12h et de 14h à 15h

Le dimanche de 9h30 à 12h.

Tarifs:

Accès libre. Payant pour les groupes.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Hébergement, Boutique en ligne

Fiche mise à jour par Office de tourisme Coeur de Savoie le 26/08/2024

Contact

452 route des Enrayons

Le Viviers

73800 Chignin

Tél. 04 79 28 11 75

contact@chignin.com

<http://www.chignin.com>