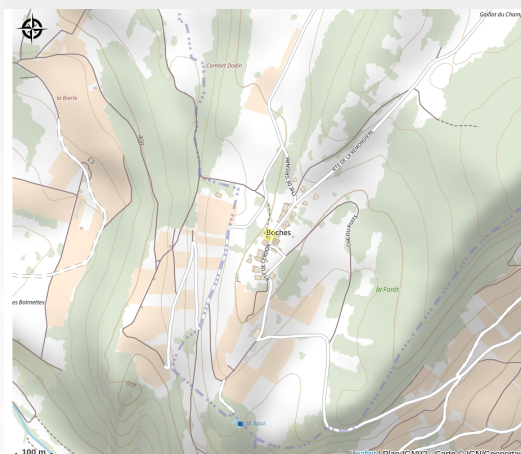


# Caveau Daniel Billon

Ain



Crédit photo : Etiquettes-Billon-adobe



*Producteur de Cerdon Pétillant Méthode Ancestrale et Chardonnay du Bugey*

## Infos pratiques

Categorie : Producteurs

# Description

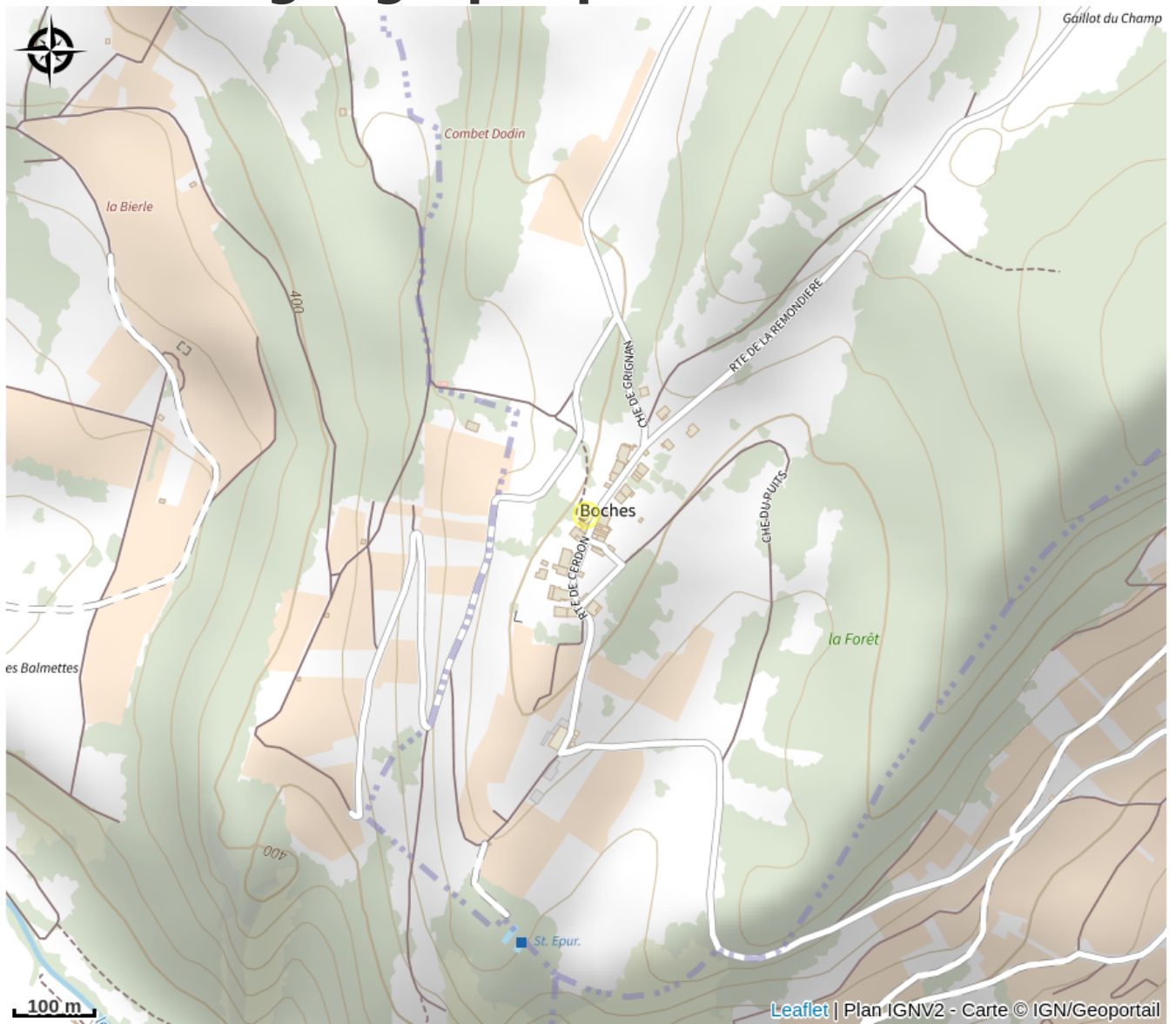
Production d'un vin pétillant rosé de faible degré d'alcool, très apprécié pour son goût fruité et sa mousse fine et légère.

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 à domicile : contacter le caveau au préalable par téléphone au : 06 62 13 20 69.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Toute l'année

Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 8h à 18h.

Sur réservation

Fermé dimanche après-midi.

### Tarifs:

Consulter le viticulteur.

### Modes de paiement:

Chèque, Espèces

### Services:

Animaux acceptés, Non visitable

### Accès:

D85

Autoroute A42 sortie n°9 Pont-d'Ain puis D1084 direction Nantua puis D85

Autoroute A40 sortie n°8 Saint-Martin-du-Fresne puis D1084 puis D85

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

## Contact

200, Route de Cerdon

Bôches

01450 Saint-Alban

Tél. 06 62 13 20 69

[daniel.billon01@gmail.com](mailto:daniel.billon01@gmail.com)