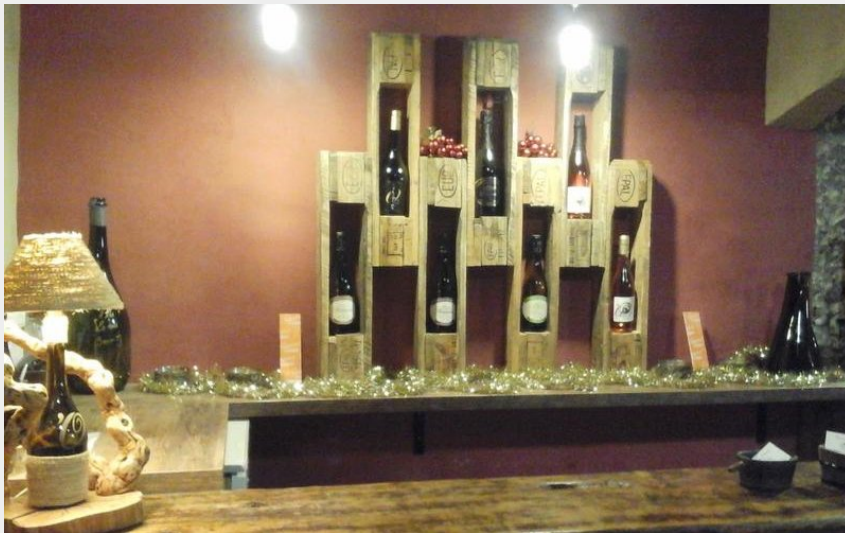
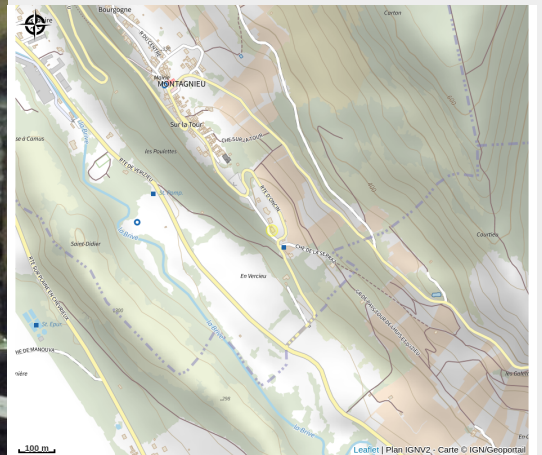


Caveau d'Oncin

Ain



Crédit photo : (Dumont Benoit)



Exploité selon les techniques d'autrefois et taillé à la main, le vignoble du caveau d'Oncin conserve le savoir-faire familial institué en 1925 par l'arrière grand-père de Benoît Dumont. Une tradition qui se perpétue sur les 4ha de cépages du Bugey.

Infos pratiques

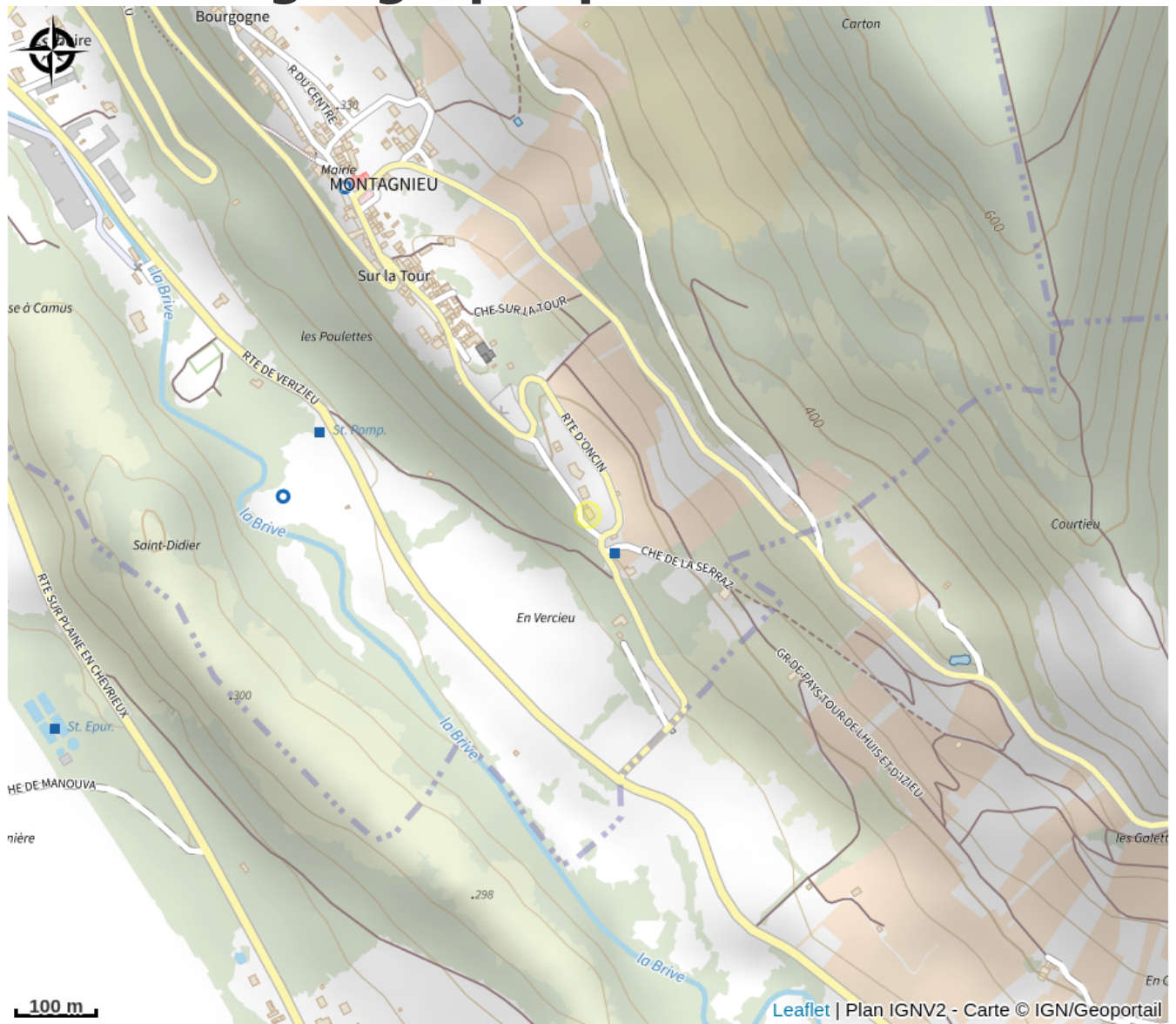
Categorie : Producteurs

Description

La famille vous fera découvrir avec plaisir les particularités de ses cépages et la longue histoire de son vignoble. Ici, le soin de la vigne passe par des techniques ancestrales, comme la pulvérisation d'huiles essentielles pour lutter contre certains parasites... Prenez un verre, asseyez-vous et dégustez !

Le caveau d'Oncin, certifié en agriculture biologique, produit environ 1200 bouteilles qui se divisent en 6 catégories de vins : Chardonnay du Bugey, Roussette de Montagnieu, Mondeuse de Montagnieu, Montagnieu méthode traditionnelle, Roussette d'antan, et Mondeuse rosé.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du lundi au samedi de 8h à 18h.

Fermé le dimanche.

Fermeture exceptionnelle le 25 décembre.

Il est préférable d'appeler avant la visite pour confirmer la disponibilité du viticulteur.

Tarifs:

Entrée libre. Dégustation gratuite.

Bouteilles en vente entre 5 et 24€.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:

Vente à la propriété, Camping-cars autorisés, Hébergement, Livraison à domicile, Boutique en ligne, Click & Collect, Retrait à la ferme

Accès:

Au pied des vignes de Montagnieu.

Fiche mise à jour par Péruges Bugey Tourisme le 24/04/2024

Contact

598 route d'oncin

01470 Montagnieu

Tél. 04 74 36 72 23 / 06 81 86 79 29

caveau-oncin@wanadoo.fr

<http://www.caveau-oncin.com>