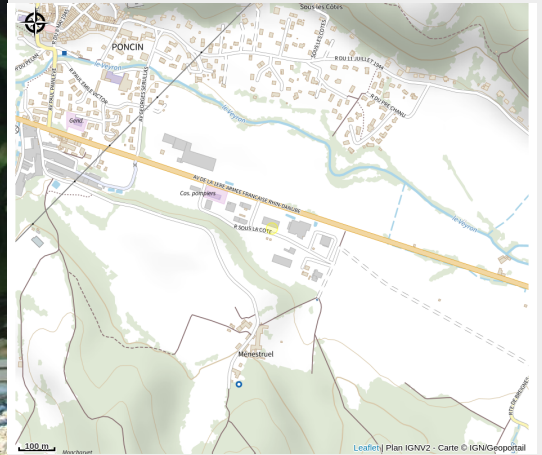


# Cellier Lingot-Martin

Ain



Crédit photo : Associés Cellier Lingot-Martin (Lingot-Martin)



*Producteur de Bugey Cerdon méthode ancestrale et AOC Bugey vins tranquilles et Brut Méthode Traditionnelle  
Visite dégustation avec une description de la méthode ancestrale.*

## Infos pratiques

Categorie : Producteurs

# Description

Dégustez en toute convivialité le célèbre vin pétillant rosé " Bugey - Cerdon" méthode ancestrale et autres vins du Bugey :

Bugey rouge, Bugey Chardonnay, Blanc de blanc Chardonnay méthode traditionnelle, Marc du Bugey vieilli en fût de chêne. Cuvée spéciale pour les enfants : pétillant de raisin sans alcool.

Le Cellier Lingot Martin est situé à Poncin dans le département de l'Ain à quelques kilomètres de la commune de Cerdon.

La cave est reconnue pour sa production de Cerdon AOP (rosé pétillant en méthode ancestrale) ainsi que pour sa production de Bugey AOP. Cette région viticole est située à 30 kilomètres à l'Est de Bourg-en-Bresse sur l'axe Lyon-Genève,

La cave a été créée en 1970 et compte aujourd'hui un regroupement familial et amical de 4 associés attachés au terroir depuis plusieurs générations, ont su mettre en valeur 38 ha du vignoble de Cerdon. : Jean-Luc et Frédéric Guillon, David Boley et Eric Vucher.

Le Cerdon méthode ancestrale : Cette tradition locale très ancienne se caractérise par les étapes de vinification suivantes :

- vendange et pressurage
- fermentation partielle à basse température pour préserver la douceur et les arômes ainsi que la couleur rosé typique issue du raisin
- filtration pour éliminer les levures déposées
- mise en bouteille et bouchage définitif pour être dégusté.

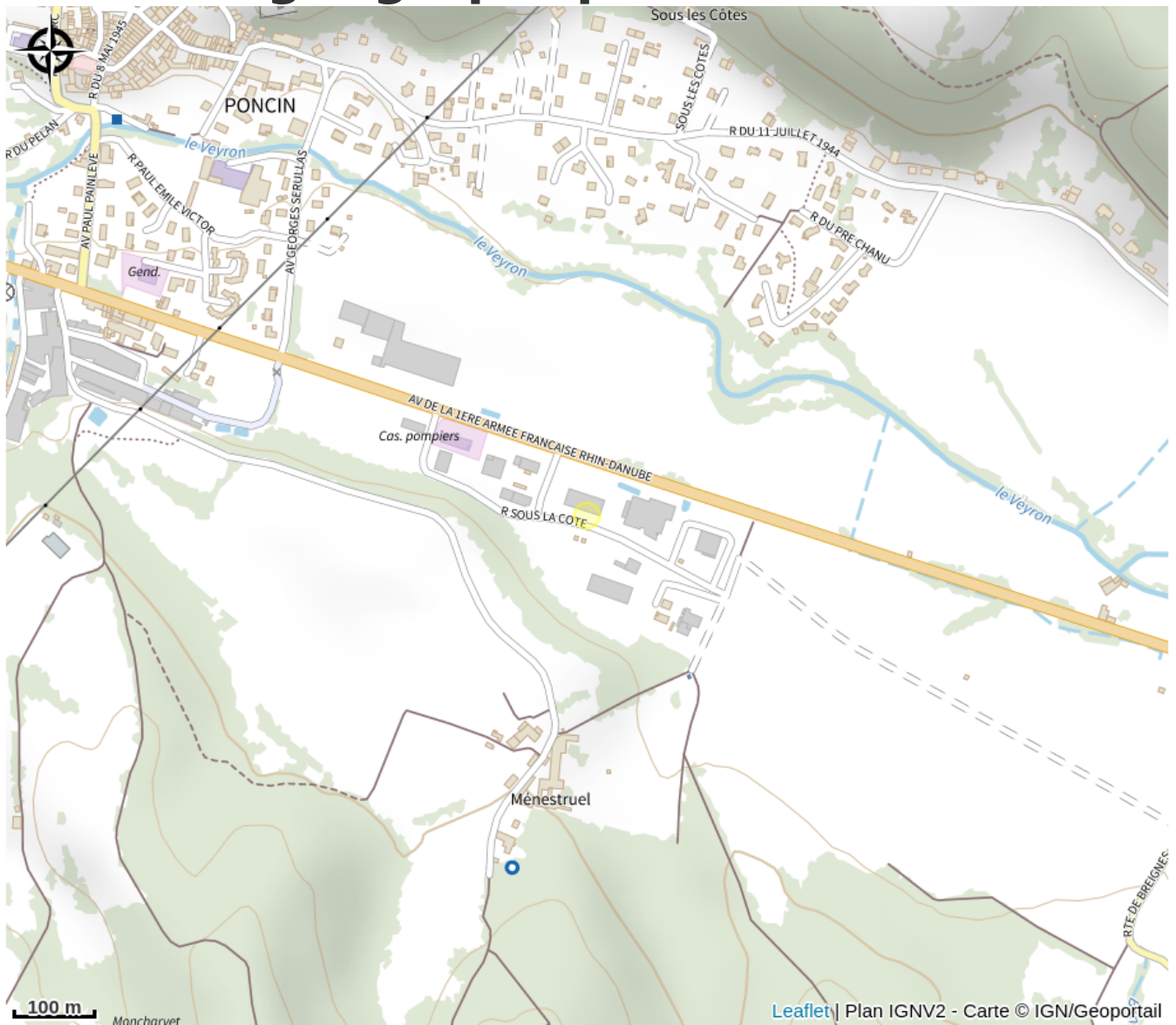
Caractéristiques de ce vin :

- faible degré alcoolique 8°
- mousse légère
- très forte expression aromatique des cépages

En apéritif ou au dessert, ce pétillant éclatant et désaltérant rassemble tout le monde autour de sa fraîcheur aux arômes de fruits rouges.

- Nous proposons également des expéditions partout sur la France
- Protocole sanitaire

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 01/01 au 31/12, tous les jours.

Fermetures exceptionnelles les 1er janvier et 25 décembre.

Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h - Samedi, dimanche et jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 18h.

### Tarifs:

Forfait groupe adultes : 4 €.

Tarif groupe à partir de 10 personnes.

Produit :

A partir de 9.30€

Tarifs groupes :

- dégustation avec fromage AOC (le matin) : 4€

- dégustation avec galette (l'après-midi) : 4€

dégustation seule : gratuite

Pour les enfants, dégustation de jus de raisin pétillant sans alcool.

### Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Paypal

### Services:

Vente à la propriété, Camping-cars autorisés, Documentation Touristique, Visites guidées, Livraison à domicile

### Accès:

D1084 Poncin

Autoroute A 42 sortie n°9 Pont-d'Ain puis D1084 direction Nantua / Genève

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

*Fiche mise à jour par GIP Cerdon Vallée de l'Ain le 09/05/2023*

## Contact

ZA 383 rue Sous la Côte

01450 Poncin

Tél. 04 74 39 97 77 / 06 33 23 02 49

[lingot-martin@orange.fr](mailto:lingot-martin@orange.fr)

<http://www.lingot-martin.fr>