

Domaine du Clos de la Bierle

Ain



Crédit photo : (Domaine Clos de La Bierle)



Notre entreprise familiale vous accueille avec convivialité pour vous faire découvrir son Cru Cerdon, méthode ancestrale ; une tradition locale et ancienne, récompensée OR et ARGENT, servie au Dîner de Gala du Président Chinois avec le ministère.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

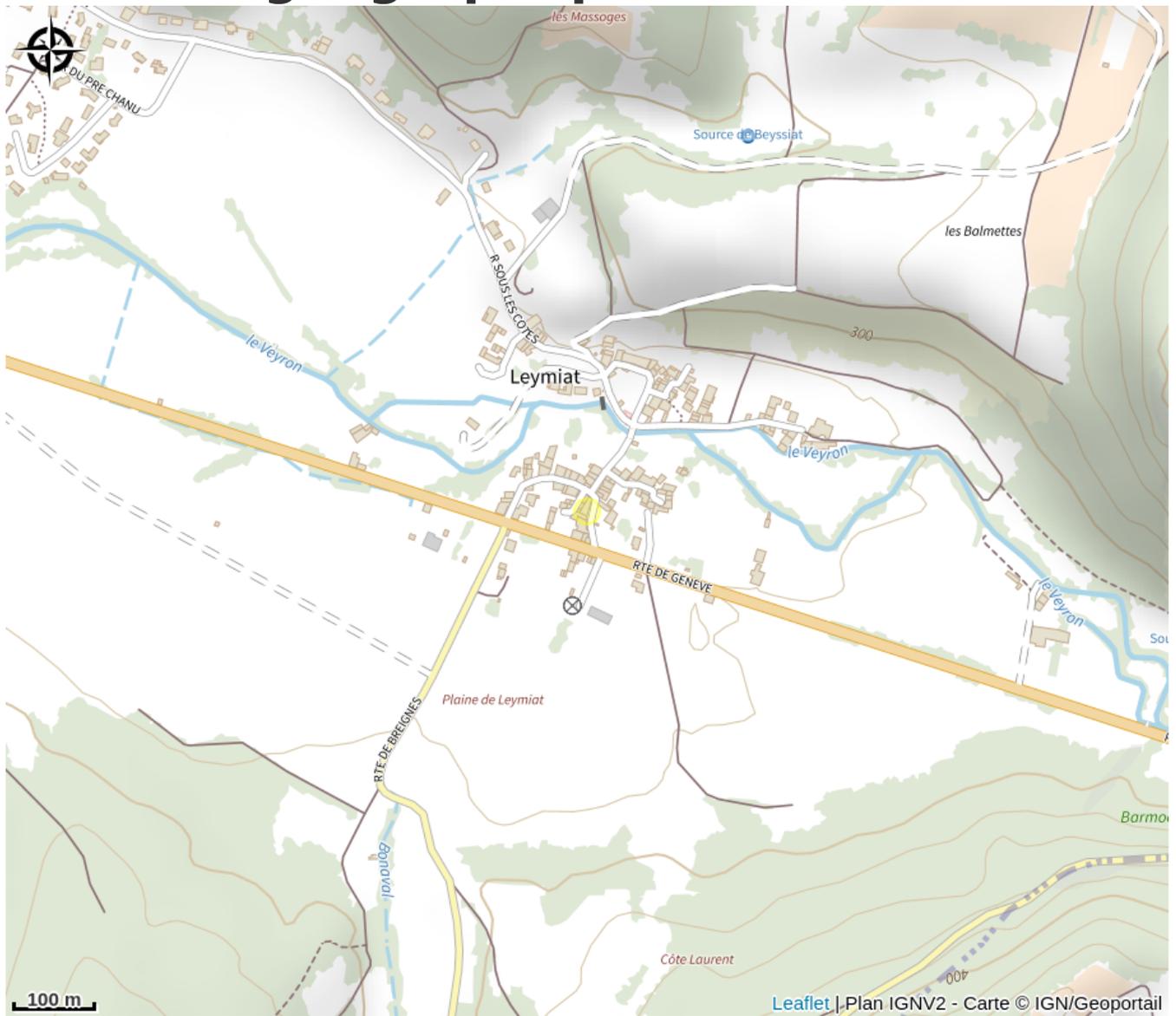
Description

Le Cerdon - Méthode ancestrale, est obtenu à partir d'un procédé qui lui confère un faible degré d'alcool, une couleur rosée flatteuse, une mousse fine et légère, une très forte expression aromatique des cépages avec une dominante de fruits rouges, un caractère demi-sec résultant d'un équilibre harmonieux des acides et des sucres résiduels.

Le Cerdon ou Bugey Cerdon est un vin mousseux rosé produit dans le Bugey sur dix communes autour du Cerdon, dans le département de l'Ain. Il s'agit d'une démonstration géographique au sein de l'appellation d'origine contrôlée Bugey, qui a été promu appellation d'origine contrôlée par l'Inao depuis le 28 mai 2009 puis appellation d'origine protégée sous l'influence de l'Union Européenne.

- Expédition possible dans toute la France, commande par téléphone (catalogue sur le site internet)

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12 de 8h30 à 19h.
Fermé le dimanche.
Ouvert de 8h30 à 12h et 13h30 à 19h
Sur réservation par téléphone.

Tarifs:

Groupe adultes : 2,95 € (Dégustation + visite).

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Accès autocar, Visites guidées

Accès:

D1084 Poncin - Cerdon
A42 sortie n°9 Pont-d'Ain puis D1084 direction Nantua
A42 sortie n°8 Saint-Martin-du-Fresne puis D1084 direction Poncin

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

Contact

61 rue de la Chapelle
Leymiat
01450 Poncin
Tél. 04 74 37 23 66
bierle@orange.fr
<http://closdelabierle.fr>