

Caveau Chappuis

Ain



Crédit photo : Pablo Alvarez (Pablo Alvarez)



Deux cépages blanc pour appellation Seyssel : Altesse et Molette + pour l'élaboration du Seyssel Méthode traditionnelle : assemblage d'Altesse et de Molette. Cépage gamay pour vin de Savoie Rosé et Rouge. Vins des Alloboges cépage Molette.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Deux cépages blanc pour l'appellation Seyssel

-cépage Altesse

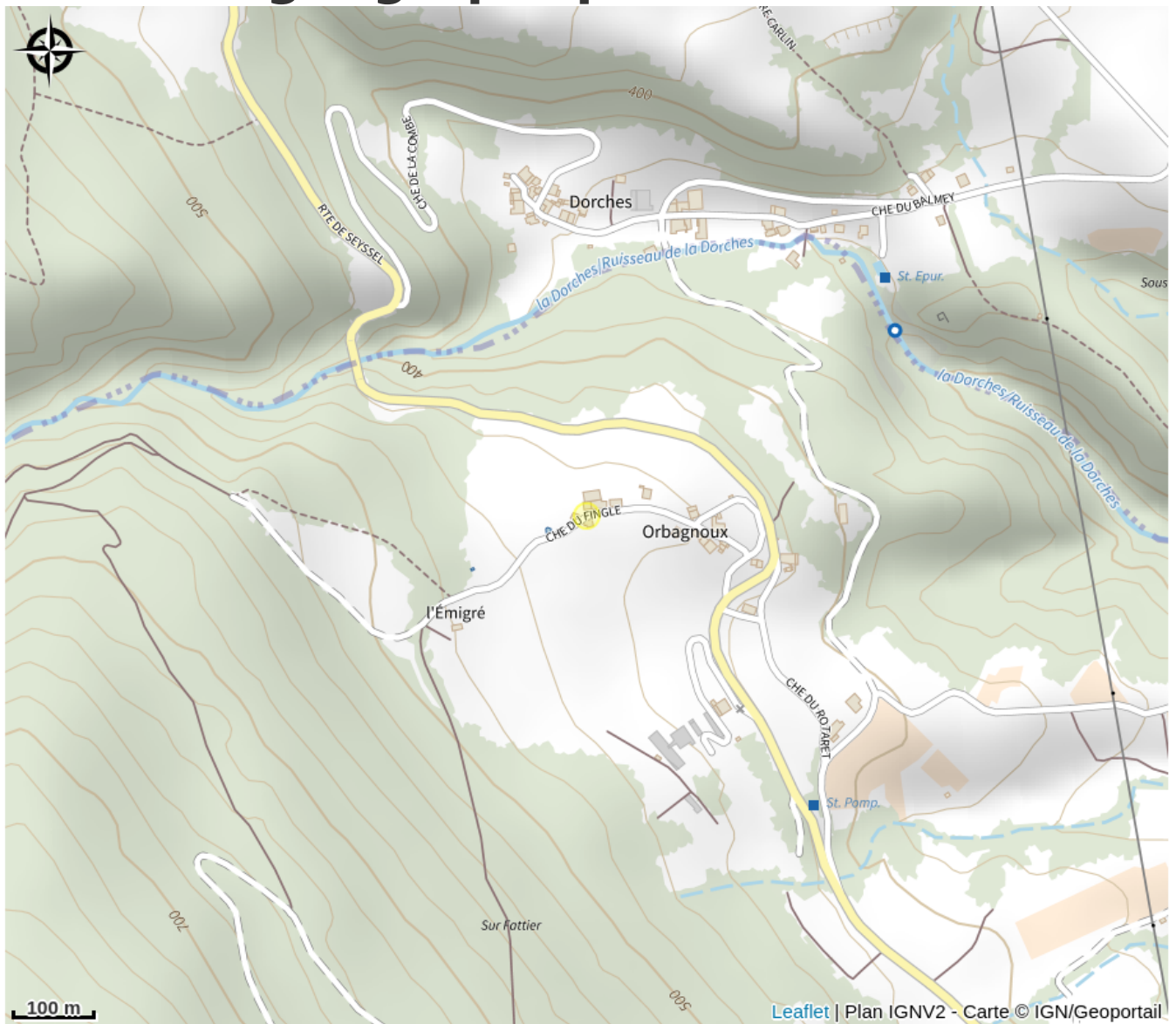
-cépage Molette + 10% minimum de cépage Altesse

pour l'élaboration du Seyssel Méthose Traditionnelle

cépage gamay pour du vin de Savoie Rosé

Côteau Alpin- Vin des Allobroges

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les jours.
Ouvert les dimanches et jours fériés sur RDV.

Tarifs:

Gratuit.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:

Animaux acceptés

Accès:

RD 991

Fiche mise à jour par Haut-Rhône Tourisme le 20/08/2022

Contact

366 Chemin du Fingle
Orbagnoux
01420 Corbonod
Tél. 04 50 56 23 93 / 07 84 32 13 19
emilienne.chappuis01@orange.fr