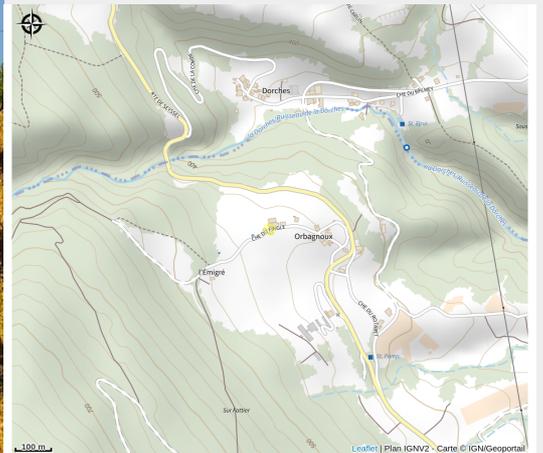


# Caveau Chappuis

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

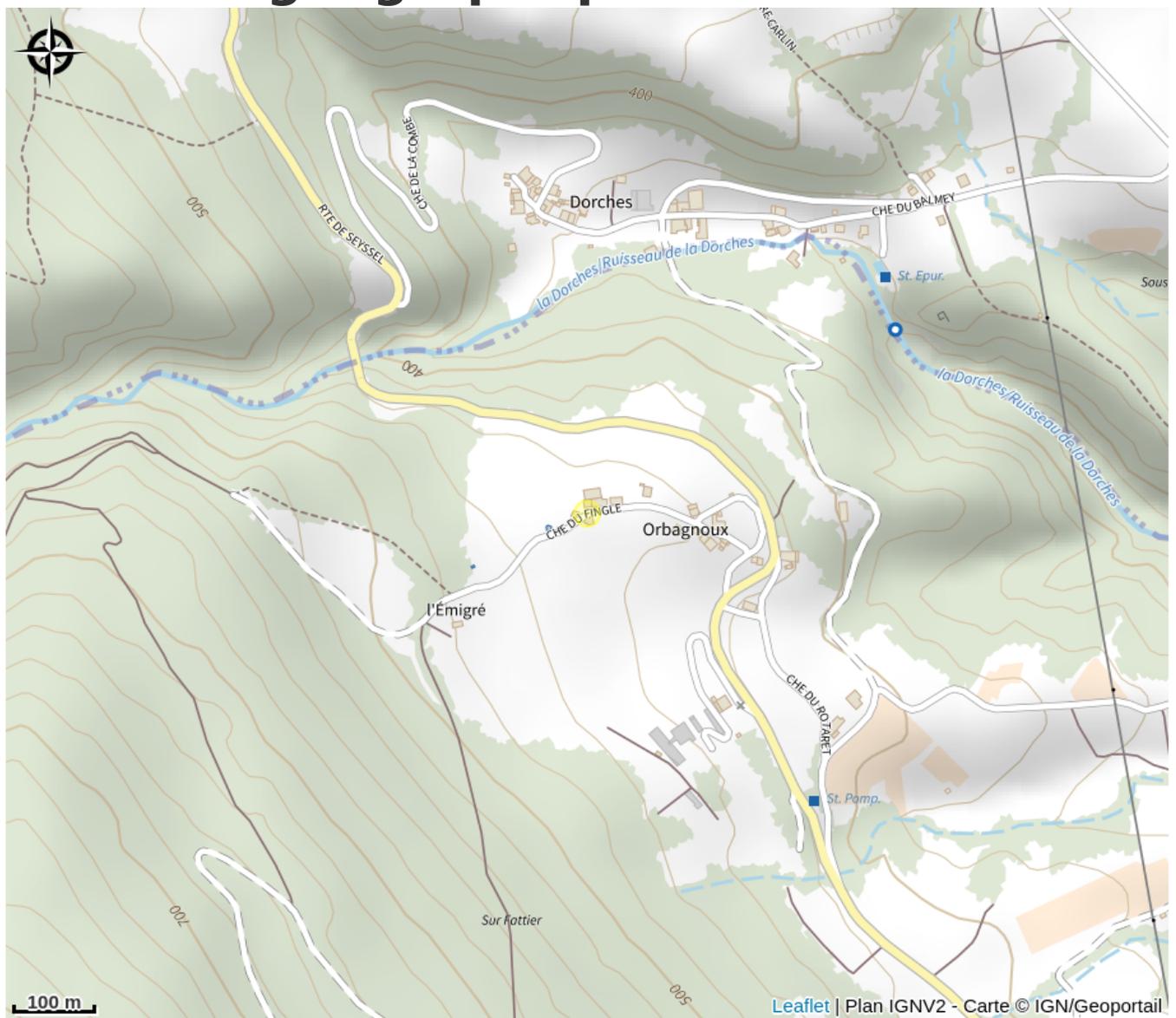
-cépage Molette + 10% minimum de cépage Altesse

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](mailto:emilienne.chappuis01@orange.fr)