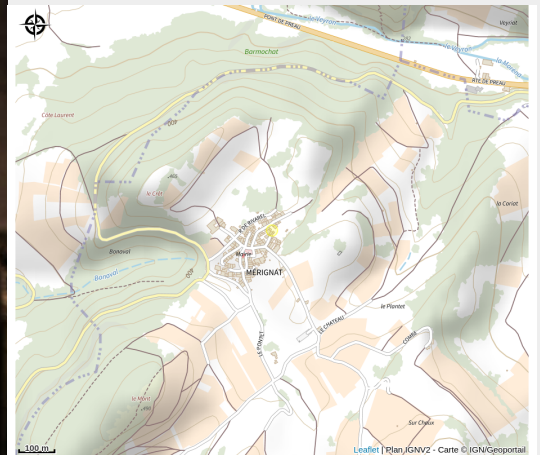


Caveau RENARDAT-FACHE

Ain



Crédit photo : Caveau Renardat-Fache - Mérignat (Caveau Renardat-Fache)

Producteur de Cerdon méthode ancestrale depuis plus de quatre générations. L'exploitation est certifiée "vin bio" par Ecocert et en Biodynamie depuis 2022.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Sur le village de Mérignat, nous exploitons 12 ha de gamay et pousard afin de produire notre vin pétillant : Bugey Cerdon Méthode Ancestrale. Le domaine est conduit en agriculture biologique depuis 2008.

Visite au caveau sur rendez-vous. Catalogue des produits sur le site internet : possibilité de commander pour venir récupérer au caveau ou bien expédition possible dans toute la France.

Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 02/01 au 29/12

Ouverture le lundi, mardi, jeudi, vendredi et samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h30.

Fermé le dimanche.

Fermetures exceptionnelles les Lundi de Pâques, Jeudi de l'Ascension, Lundi de Pentecôte, 1er mai, 8 mai, 14 juillet, 15 août, 1er novembre, 11 novembre et 25 décembre.

Tarifs:

Accès libre. Contacter le viticulteur.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Virement

Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété

Fiche mise à jour par GIP Cerdon Vallée de l'Ain le 23/01/2024

Contact

115, Rue de la Balmette

01450 Mérignat

Tél. 04 74 39 97 19

contact@renardat-fache.com

<http://www.renardat-fache.com/>