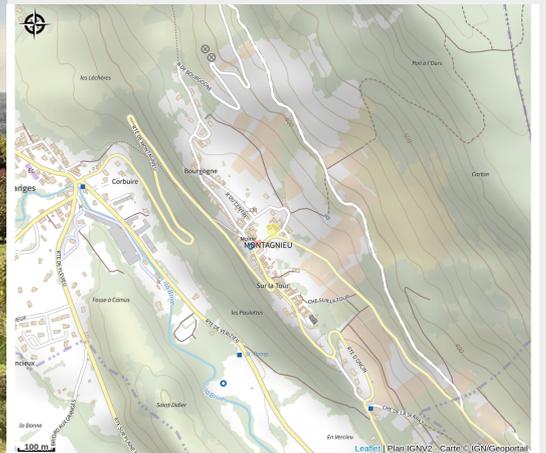


Cave Famille Peillot & associés

Ain



Crédit photo : Vignoble du domaine et vue sur le village (K.Tranchina)



Franck et Théo adorent leur village et la vigne. Entre montagne et Rhône, le vin du Bugey se plaît dans cet environnement favorable à sa naissance et à sa qualité finale. En dégustant un verre à la cave, on vous livrera tous les secrets de ce vin méconnu.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

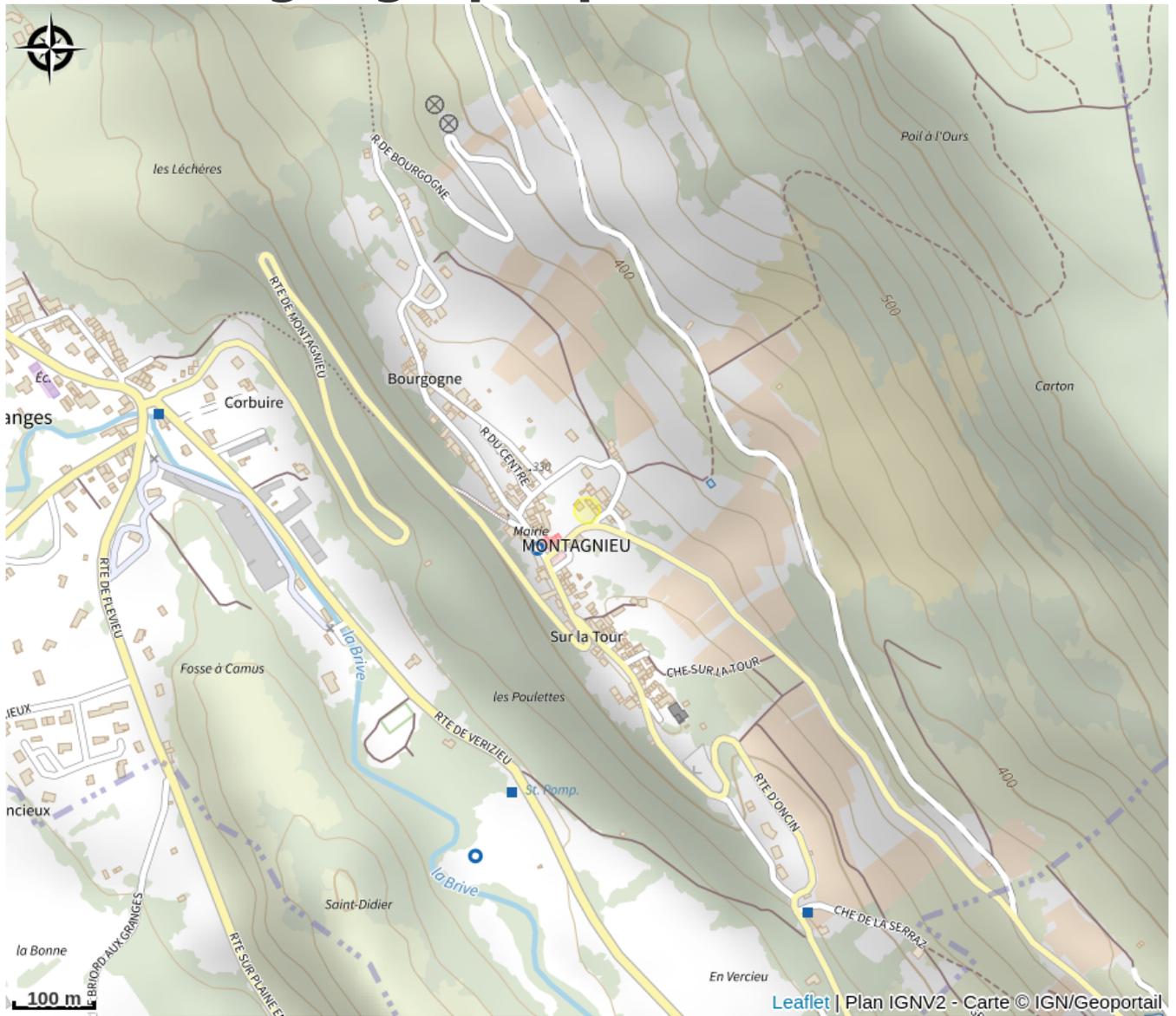
Description

Des dix hectares de l'exploitation, six sont réservés à la production du Montagnieu. Pour obtenir cette dénomination, ce vin blanc pétillant doit être récolté et vinifié exclusivement sur l'îlot de Montagnieu qui comprend seulement deux autres communes : Seillonnaz et Briord.

D'autant que l'histoire de sa création, une affaire qui mêle pierre de Villebois et navigation sur le Rhône, vaut la peine d'être entendue. Un vin unique en son genre donc à déguster sur place à la cave !

Visite des vignes en agriculture raisonnée et des caves sur rendez-vous. Dégustation-vente de vins du Bugey : Montagnieu pétillant, Bugey rouge (Mondeuse, Pinot), blanc (Altesse, Chardonnay) et rosé (assemblage de cépages). 50 000 bouteilles par an sont produites sur l'exploitation familiale. Les vins pétillants représentent 50% de la production pour 50% de vins tranquilles.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Ouvert toute l'année:

Du lundi au samedi de 14h30 à 19h

Fermé le dimanche et jours fériés

Tarifs:

Accès libre. Prix des vins :

De 7€ à 15€ l'unité

9,50€ la bouteille de Montagnieu

22.40€ Montagnieu Magnum.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Virement

Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Boutique, Documentation Touristique, Visites gratuites, Visites guidées, Exportation internationale

Accès:

Au coeur du village direction Seillonnaz

Fiche mise à jour par Pérourges Bugey Tourisme le 24/04/2024

Contact

171 route de Seillonnaz

Le village

01470 Montagnieu

Tél. 04 74 36 71 56

famillepeillot@gmail.com