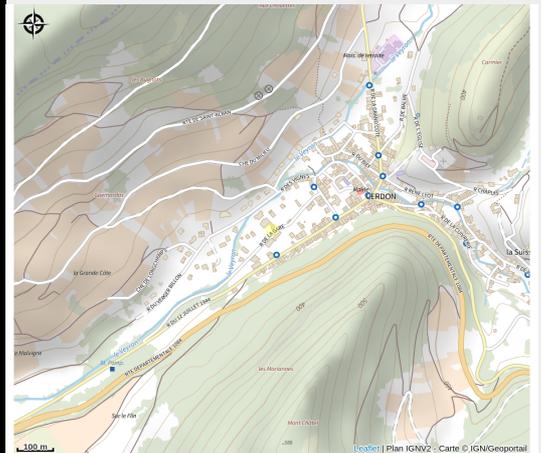


# Caveau Nicolas MAZZUCHELLI

Ain



Crédit photo : AOC vin du Bugey (Syndicat des vins du Bugey)



*Producteur de vin AOC Bugey - Cerdon  
méthode ancestrale*

## Infos pratiques

Categorie : Producteurs

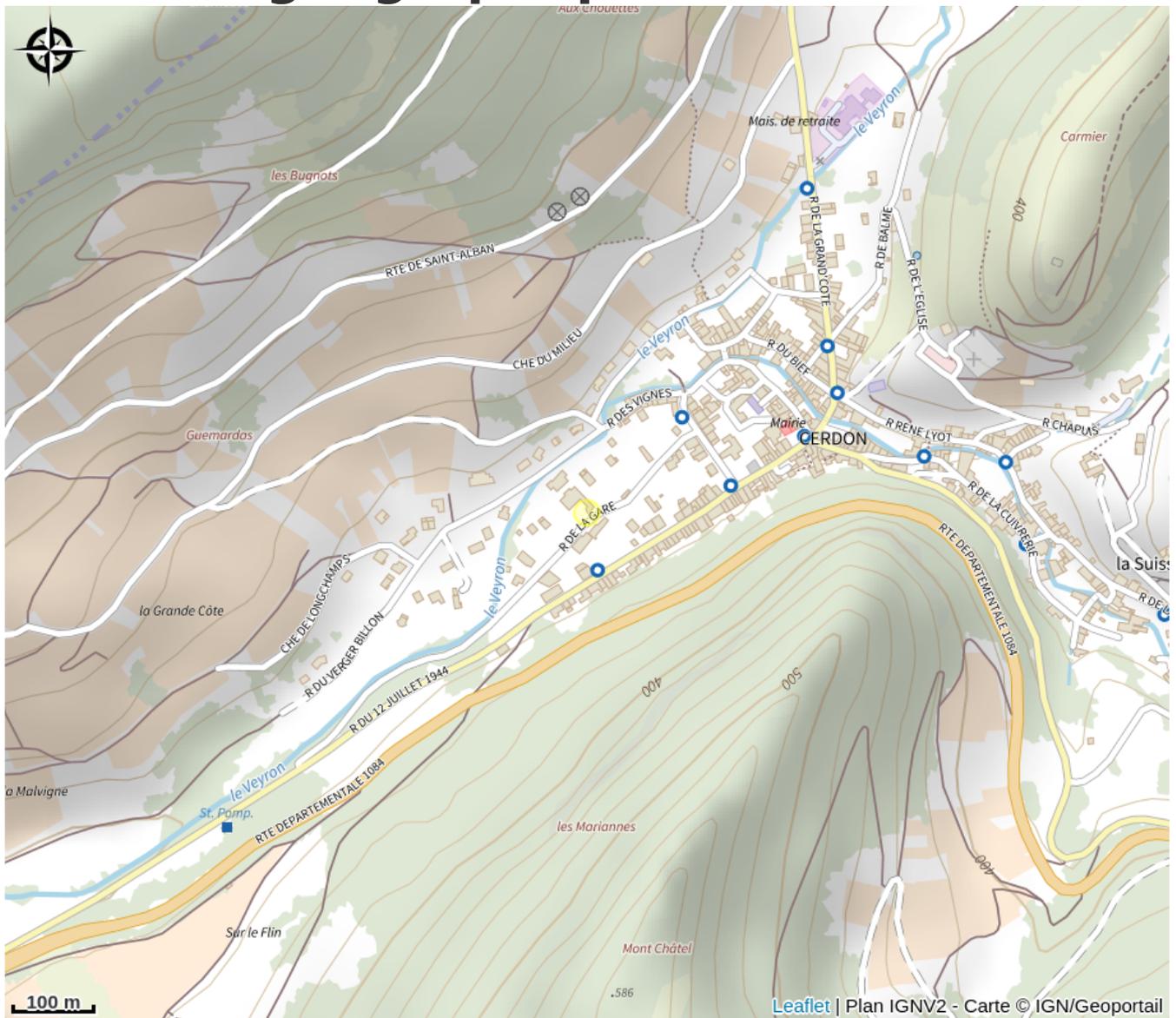
# Description

Production d'un vin rosé de faible degré d'alcool, très apprécié pour son goût fruité et sa mousse fine et légère.

Aromatiques par excellence, le Gamay et le Poulsard sont les cépages reconnus pour l'élaboration de ce cru.

Seul pétillant rosé produit naturellement en France selon la méthode ancestrale

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Toute l'année, tous les jours.

Fermetures exceptionnelles les 1er janvier et 25 décembre.

Sur rendez-vous.

### Tarifs:

Contactez le viticulteur.

### Modes de paiement:

Chèque, Espèces

### Services:

Accès autocar

### Accès:

RN84 Cerdon

Autoroute A42 sortie n°9 Pont-d'Ain puis RN84 direction Nantua

Autoroute A40 sortie n°8 Saint-Martin-du-Fresne puis RN84 direction Cerdon

*Fiche mise à jour par GIP Cerdon Vallée de l'Ain le 26/03/2020*

## Contact

152 Rue de la gare

01450 Cerdon

Tél. 04 74 39 97 71 / 06 76 47 98 80

[vins.mazzuchelli@orange.fr](mailto:vins.mazzuchelli@orange.fr)