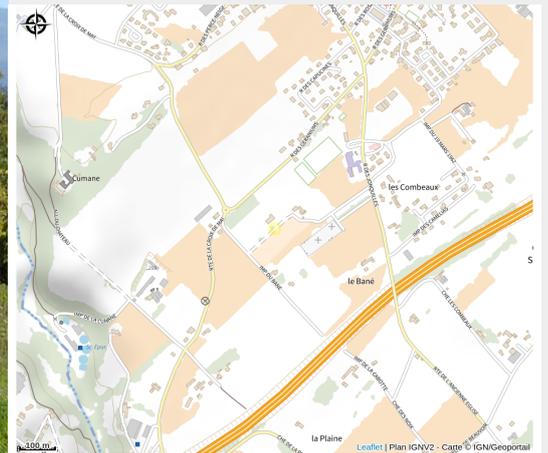


Domaine du Bané

Isère



Crédit photo : vignes



Production de vins (rouge, blanc, rosé). Viticulture et vinification éco-responsables. Dégustation et visite sur rendez-vous. Domaine certifié HVE 3 (Haute Valeur Environnementale) et membre des Vignerons Indépendants de France (VIF).

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Nos vins naissent et sont élevés dans le respect de la nature au domaine du Bané dans le village de Saint-Sauveur, terroir du Sud-Grésivaudan, le long de la vallée de l'Isère, entre Grenoble et Romans sur Isère. Vinification et viticulture s'inspirent des principes de la biodynamie.

Nous produisons tous les ans des vins de qualité, secs et tranquilles, rouges, blancs et rosé, en fonction du millésime et des cépages. Depuis notre première participation au concours national des Vignerons Indépendants à Paris (millésime 2011) notre vin est multi-médaille et référencé .

Notre production et productivité sont volontairement limitées car ce sont la qualité, l'originalité et la satisfaction de vos papilles que nous recherchons dans nos vins, issus de monocépages (syrah, viognier, chardonnay, etc...) ou d'assemblages de différents cépages nobles.

Nous produisons également des noix (AOP Grenoble) et de l'huile de noix.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 24/12, tous les jours de 10h30 à 18h.
Sur rendez-vous.

Tarifs:

Gratuit.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:

Visites pédagogiques, Vente à la propriété, Accès autocar, Visites gratuites

Accès:

A l'arrière de l'école primaire, Saint-Sauveur village.

Fiche mise à jour par Office de Tourisme de Saint-Marcellin Vercors Isère le
18/01/2024

Contact

1 impasse du Bané
38160 Saint-Sauveur
Tél. 06 47 21 11 75

contact@domainedubane.com

<http://domainedubane.com>