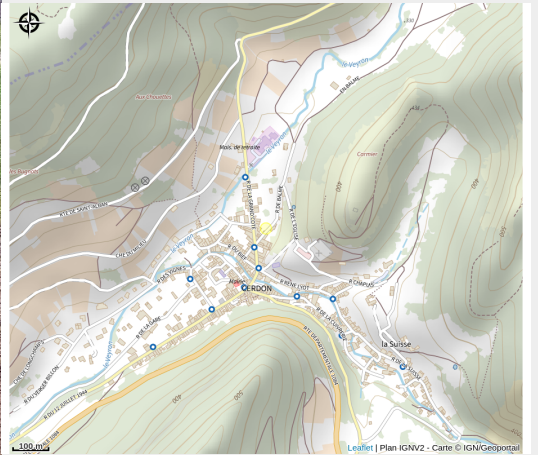


# Caveau Pierre DUBREUIL

Ain



Crédit photo : Août... Fin de maturité pour nos raisins... "Longchamps" (P.Dubreuil)

*Producteur de vin AOC Bugey - Cerdon  
méthode ancestrale.*

## Infos pratiques

Categorie : Producteurs

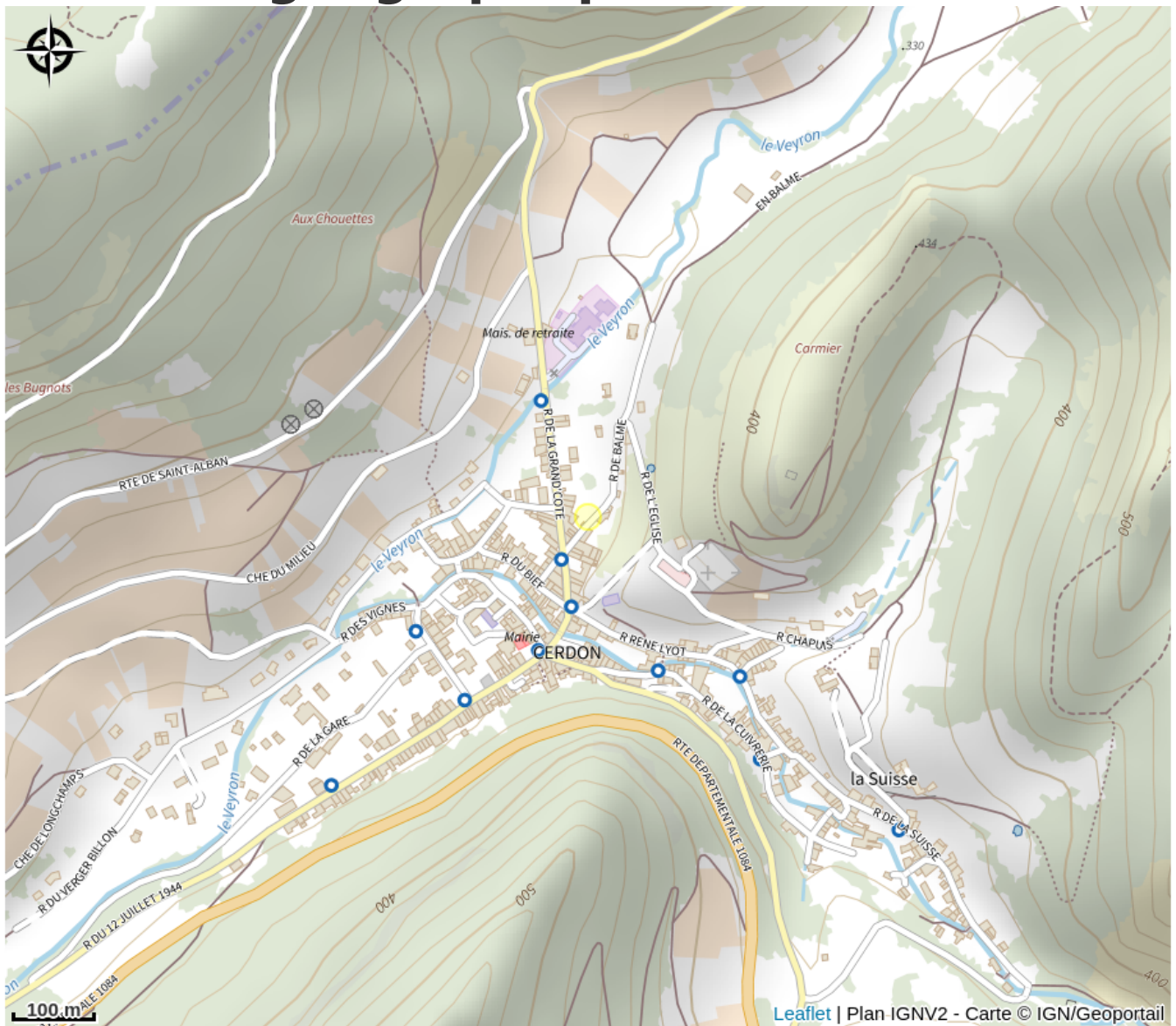
# Description

Possibilité de visite groupe : dans un caveau typique en pierre au cœur du village de Cerdon, profitez d'un cadre convivial pour déguster plusieurs crus de Cerdon, spécialité viticole de l'Ain.

Vins primées médailles d'or à l'occasion du Concours Général Agricole de Paris - Et 3 étoiles au Guide Hachette.

En ce qui concerne les démarches écoresponsables nous sommes labélisés Haute Valeur Environnementale HVE niveau 3

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 01/01 au 31/12, tous les jours.  
Sur réservation.

### Tarifs:

Contactez le viticulteur.

### Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Virement

### Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Visites guidées, Livraison à domicile

### Accès:

D1084

Autoroute A42 sortie n°9 Pont-d'Ain puis D1084 direction Nantua

Autoroute A40 sortie n°8 Saint-Martin-du-Fresne puis D1084 direction Nantua

*Fiche mise à jour par GIP Cerdon Vallée de l'Ain le 19/07/2022*

## Contact

56 Rue de Balme

01450 Cerdon

Tél. 06 80 71 76 40

[contact@dubreuilfiles.com](mailto:contact@dubreuilfiles.com)

<https://www.dubreuilfiles.com/>