

Domaine Frédéric Mabileau

Balades et randos région de Bourgueil/Langeais



Crédit photo : 1_MAI23_ODETTE-30 (Anisha Patelita)

Chez nous le fruit est notre joyau, cueillis à la main, les raisins sont suivis avec une grande attention du fruit à la bouteille. Mon travail de la terre se veut biologique et biodynamique, ce n'est pas une fin en soi mais un moyen de faire parler le terroir en toute authenticité.

Infos pratiques

Categorie : Produits du terroir

Catégories : Dégustation

Description

Dégustation gratuite. Visite du chai + dégustation : 10€. Groupe : maximum 30 personnes. Labels AB et Biodyvin. Chez nous le fruit est notre joyau, cueillis à la main, les raisins sont suivis avec une grande attention du fruit à la bouteille. Mon travail de la terre se veut biologique et biodynamique, ce n'est pas une fin en soi mais un moyen de faire parler le terroir en toute authenticité. C'est une approche du vivant, une façon sans doute plus juste de l'aborder car plus respectueuse de la vie. Le domaine Frédéric Mabileau dispose également d'un restaurant, "Chez Odette", ouvert toute l'année (Réservation : 06 50 89 75 68).

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Adresse :

6 rue du Pressoir
37140 SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL