

Domaine de la Grézille

Balades et randos région de Saumur



Crédit photo : Domaine de la Grézille (Anne Paillocher - Libre de droit)



Vigneron passionné, Bruno Paillocher vous fera redécouvrir le vin à travers son travail et son engagement environnemental : conversion en agriculture biologique, vinification traditionnelle, élevage en fut de chêne.

Infos pratiques

Categorie : Produits du terroir

Catégories : Vins et vignobles

Description

La petite équipe du Domaine de la Grézille vous accueille avec les compétences de chacun : Anne et Lucien à l'accueil, Fanny au travail des vignes ou au chai, et Bruno, le vigneron... et homme à tout faire comme dans tout domaine viticole qui se respecte !

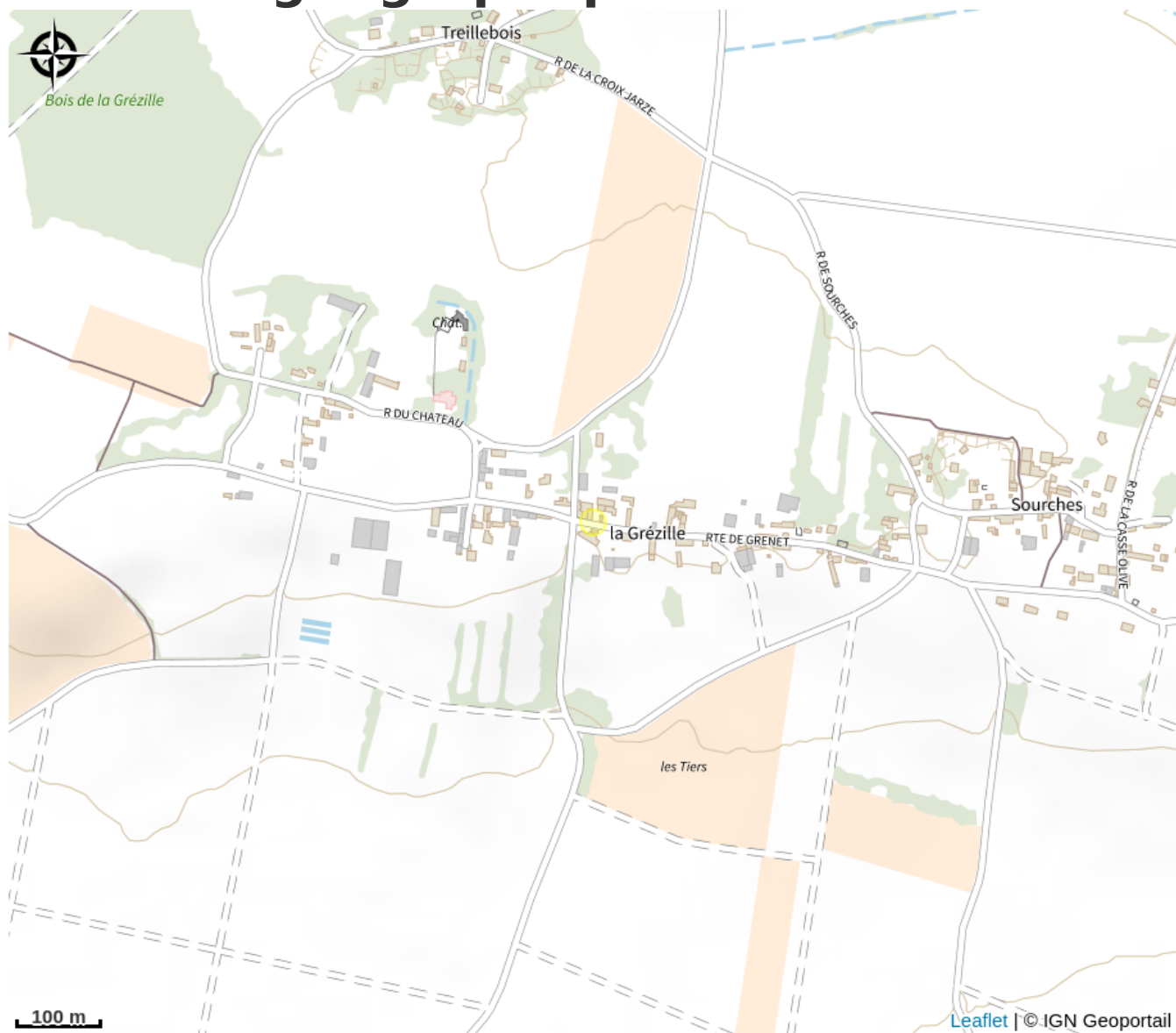
Vous trouverez dans leurs produits un large choix de vins : vins tranquilles et vins effervescents, des vins traditionnels, des cuvées inédites, ainsi que des jus de raisin. Fiers de leur biodiversité et de leurs terroirs, la conversion en agriculture biologique à été une suite logique à leur démarche. Leur mot d'ordre : "Laissons faire la nature !"

Vignes en conversion agriculture biologique : enherbement, travail du sol, absence d'engrais permettent d'obtenir du raisin d'excellente qualité avec une grande typicité de terroir. La vinification se fait naturellement, sans adjonction de ferments du commerce, avec de nombreux élevages longs en fût de chêne.

Pour votre visite, l'équipe du domaine vous propose une découverte de leur vignoble, mais aussi du patrimoine naturel et historique à travers le « sentier des vignes », parcours ludique et balisé de 3,5 km.

Contactez-les pour organiser votre visite : sentier de randonnée dans les vignes, visite du chai, dégustation.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 03/10 au 31/12/2023

le lundi, mardi, jeudi, vendredi et samedi de 15h à 18h30.
Possibilité sur Rendez-Vous.

Du 01/01 au 31/12/2024

le lundi, mardi, jeudi, vendredi et samedi de 15h à 18h30.
Possibilité sur Rendez-Vous.

Du 01/01 au 03/10/2025

le lundi, mardi, jeudi, vendredi et samedi de 15h à 18h30.
Possibilité sur Rendez-Vous.

Tarifs:

Du 03/10 au 31/12/2023

Adulte : 5 € (Initiation à la dégustation et découverte des vins (4 vins) - environ 1h).

Du 01/01 au 31/12/2024

Adulte : 5 € (Initiation à la dégustation et découverte des vins (4 vins) - environ 1h).

Du 01/01 au 03/10/2025

Adulte : 5 € (Initiation à la dégustation et découverte des vins (4 vins) - environ 1h).

Gratuit pour les moins de 12 ans.

Dégustation découverte (1h): Présentation du domaine & dégustation de 4 vins: 3€

Randonnée et visite (2h): Présentation du Domaine, randonnée libre dans les vignes avec livret d'accompagnement, visite du chai & dégustation de 4 vins : prix individuel 8€ et prix de groupe: 6€*

Formules groupes: Accueil privilège: visite avec le vigneron, accords mets et vins, évènements d'entreprise, ... : Sur demande

*Prix de groupe à partir de 10 personnes.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:

Animaux acceptés, Visites pédagogiques, Vente à la propriété, Réservation obligatoire, Visite à thème, Accès Internet Wifi, Informations touristiques, Visites guidées, Service ambulancier, Livraison à domicile, Service drive

Fiche mise à jour par SPL Saumur Val de Loire Tourisme le 12/07/2024

Contact

18 route de Grenet

La Grézille

Ambillou-Château

49700 Tuffalun

Tél. 02 41 59 34 63

domainedelagrezille@orange.fr

<http://www.domainedelagrezille.com>