

Domaine Frédéric Mabileau

Balades et randos région de Bourgueil/Langeais



Crédit photo : 1_MAI23_ODETTE-30 (Anisha Patelita)

Chez Frédéric Mabileau, le fruit est notre joyau. Chaque grappe est cueillie à la main et suivie avec une grande attention, du pied de vigne jusqu'à la bouteille. Nous travaillons en bio et biodynamie, afin de laisser notre si beau terroir s'exprimer à foison.

Infos pratiques

Categorie : Produits du terroir

Catégories : Dégustation

Description

Dégustation : gratuite Visite du chai + dégustation : 15€ Visite avec accords mets & vins : 25€ Escapade gourmande : 75€ Chez Frédéric Mabileau, le fruit est notre joyau. Cueillis à la main, nos raisins sont accompagnés avec soin, de la vigne à la bouteille. Nous cultivons la terre en bio et en biodynamie, non comme une finalité, mais comme un chemin pour laisser le terroir s'exprimer librement. Une manière vivante, respectueuse, d'en révéler l'âme. Le domaine accueille aussi 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