CAVE PARTICULIERE DOMAINE PREIGNES LE VIEUX Vin

Tél : +33 (0)4 67 21 67 82 - Fax : +33 (0)4 67 21 76 46
34450 VIAS
Email : pjrotivel@preignes.com
Site internet : https://www.preignes.com/

Vestiges d'une villa romaine, architecture moyenâgeuse du 13ème siècle, site classé Monument Historique, le Domaine de Preignes le Vieux vous plonge au c?ur de l'histoire du Pays d'Oc !
Mis en valeur depuis 1905 par la famille Vic, le domaine témoigne aujourd'hui des liens qui unissent les hommes à leur terroir. C'est l'arrière-grand-père de Robert Vic, qui a fait l'acquisition du domaine au début du 20ème siècle. Aujourd'hui, la 5ème génération cultive 250 hectares de terres qui s'étendent autour du château.
Cette véritable petite forteresse fût bâtie en 1202 par le Vicomte de Pézenas. C'est un des plus anciens châteaux du biterrois. Entièrement construit en pierre de lave, il est constitué de plusieurs bâtiments datant d'époques différentes.
Notre cave est un heureux mariage de tradition et de modernisme. La technologie participe à une volonté constante d'améliorer la transformation du raisin en vin.

AGRICULTURE RAISONNÉE

Fermetures annuelles :
Fermé samedi, dimanche et jours fériés en basse saison

Fermé dimanche en haute saison

Situation géographique : en campagne, Pays de Thau & Pays de Pézenas

Langues d'accueil : Anglais - Espagnol

Détail des tarifs

Groupes : 20 personnes minimum
50 personnes maximum

Tarifs :
- Visite libre gratuite
- Visite guidée : adulte à partir de **5** €, scolaire à partir de **5** €

Equipements / prestations

Equipements :
- Parking bus
- Salle de séminaire 50 places

Activités / produits

durée moyenne de visite : **2h00**

Activités :
En saison d'avril à fin septembre : 2 visites commentées / jour (10h30 et 17h00) suivies d'une dégustation d'une sélection de notre gamme. Durée : 2h00.

Contenu des visites :

- Partie Historique, visite commentée des extérieurs du château.

- Partie Vignoble, découverte in situ d'une parcelle de vigne, avec explication du cycle végétatif de la vigne et présentation de notre technique culturale HVE (Haute Valeur Environnementale, label d'agriculture raisonnée).

- Partie technique, visite commentée du chai de vinification avec explications de notre travail.

- Visite commentée du chai d'élevage avec amphores et barriques en chêne.

Atelier autour du vin :

- Atelier dégustation, accord tapas et vin, chocolat et vin, ainsi qu'initiation à la dégustation.

Possibilité de pique-nique sur place et sur demande.

Produits :
- Large gamme de vins plaisir, produit en IGP, ainsi qu'une gamme plus complexe d'AOP

- Blanc, Rosé, Rouge en assemblage et en mono cépage, ainsi que deux références de bulles, deux vins tendres légèrement sucré et une vendange tardive