

Le CLOS DE L'ABBE DUBOIS est une propriété familiale, il est conduit par Cécile et Claude DUMARCHER ainsi que Vitalys, le fils qui a rejoint l'exploitation en 2017.

Enraciné sur un terroir exceptionnel, le vignoble de 27 ha s'étend entre le magnifique village de St Remèze et la plaine du remarquable plateau des Gras, à 365 mètres d'altitude. Claude est vigneron depuis toujours et respecte profondément la nature. C'est une exigence pour que la vigne récompense le vigneron afin qu'il en révèle des vins authentiques au vrai goût de terroir. L'exploitation est certifiée HVE (haute valeur environnementale) niveau 3.

La cave est au cœur du village de Saint-Remèze. On peut y déguster les différentes cuvées : AOP Côtes du Vivarais et IGP Ardèche, en rouge, blanc et rosé. Jus de raisin.

Le cépage « Plant de Brunel » est cultivé sur le domaine depuis 2011. Les premières bouteilles de ce vin mono cépage ont vu le jour en 2015.

Autres productions de l'exploitation : huile essentielle (extrait pur) de lavande et lavandin et huile d'olive.

Un gîte et une chambre d'hôtes vous permettront de profiter des atouts de ce charmant village médiéval et de déguster les vins du domaine sans l'angoisse de la route.

Horaires :

Juillet et Août : 9 h - 19 h 7j/7

Hors saison : 10 h – 12 h et 14 h – 18 h (fermé dimanche)

Chartes et Label :

HVE, Bienvenue à la ferme, vigneron indépendant, terroir d'accueil, accueil vigneron, Gîtes de France, goûtez l'Ardèche.

Evènement annuel :

Fête de la Vigne et du Vin le samedi de l'ascension : journée porte ouverte pour l'anniversaire du caveau avec du vin à gagner.

Pique nique chez le vigneron indépendant le lundi de Pentecôte : apportez votre panier repas, nous vous offrons le vin.

<https://fr-fr.facebook.com/closdelabbedubois>

www.closdelabbedubois.com

