

CAVEAU DE LA BEYLESSE



ARDÈCHE,
ST PÉRAY

ELEMENTS DE CADRAGE

Moyens humains

5 employés, 1 étudiant apprenti, 1 stagiaire
Environ 10 employés lors des vendanges

Ouverture au public

De janv. à juin et sept. à nov. : du mardi au samedi 10h-12h 14h-19h.

Juillet et août : du lundi au samedi 10h-12h 14h/19h.

Décembre : tous les jours 10h-12h 14h-19h

Production

9ha de vignes, 20 000 bouteilles

Distribution

50% des ventes en direct

ACTIVITES OENOTOURISTIQUES

- Dégustation au caveau
- Visite du vignoble, de la cuverie et du chai à fût
- Réception de réunions et organisation de repas avec des accords mets et vins à la demande
- Visite de vignoble en collaboration avec l'Office de Tourisme Rhône Crussol tourisme
- Le Fascinant Week-end
- Prestations sur mesure à la demande

PROJETS D'AVENIR

- Réfection de la signalétique
- Ouvrir un bar à vin dans l'une des caves voûtées du domaine
- Création d'un emploi spécifique au développement de l'oenotourisme
- Augmenter la part de production



LES FACTEURS CLÉS DE RÉUSSITE

- L'activité de caviste permet d'attirer une clientèle diverse et variée
- Une dégustation en extérieur laisse le public découvrir le château de Crussol depuis le domaine viticole
- Travaille en collaboration avec l'Office de Tourisme et divers prestataires touristiques
- Une gestion clientèle travaillée grâce à un logiciel
- Le développement de l'oenotourisme au sein du caveau et des vignes attirent la clientèle fidèle de la cave

LES DIFFICULTÉS RENCONTRÉES

- Petite structure, manque de personnel ce qui limite le développement de l'activité oenotouristique
- Une production de vin trop faible pour une demande trop forte qui a demandé la suppression de certains événements
- Le Château de Crussol est classé Natura 2000 : la création de sentiers dans les vignes proches du Château est donc limitée

CONTACTS

Monsieur Rémi NODIN
1 avenue du 8 mai
07130 SAINT PERAY
04 75 40 35 90