

CAVEAU DE MONTFLEURY



**ARDÈCHE,
TAIN L'HERMITAGE**

ÉLÉMENTS DE CADRAGE

Moyens humains

8 employés au caveau, 1 saisonnier lors de la saison estivale. Employé de saisonniers lors des vendanges.

Ouverture au public

Lundi au samedi 9h-12h 14h-18h

Production

600 ha vinifiés, 80 000 bouteilles
15% à l'export

ACTIVITÉS OENOTOURISTIQUES

- Visite de la cuverie, du chai à fûts et dégustation
- Balade semi-nocturne et apéritif dans les vignes
- Circuit balisé dans les vignes, accès libre
- Découverte des vendanges
- Randonnée dans les vignes lors de la période estivale
- Salle de réception pour réunions et organisation d'exposition
- Journée portes ouvertes animées par de nombreuses activités dans la cave et de plein air

PROJETS D'AVENIR

- Développer un partenariat avec un prestataire touristique dans l'objectif de créer un package
- Installer un écran géant pour diffuser des photos de l'environnement du domaine



LES FACTEURS CLÉS DE RÉUSSITE

- Un caveau neuf et aéré proposant une large gamme de vins et de produits locaux
- Un large panel d'activités est proposé au public
- Travaille en collaboration avec des prestataires touristiques pour proposer des prestations complètes et ludiques
- Présence de l'Office de Tourisme dans les mêmes locaux qui génère un accroissement de la fréquentation clientèle
- Organisation d'exposition permettant d'attirer un public plus large amené à fréquenter le lieu et à découvrir les vins du caveau
- Création d'animation pour les enfants lors des portes ouvertes

CONTACTS

Monsieur Kevin BERTHELON
Mont Fleury
07170 Mirabel
04 75 94 76 59
caveau-montfleury@orange.fr