

DOMAINE DE FOND VIEILLE



BEAUJOLAIS, OINGT

ELEMENTS DE CADRAGE

Moyens humains

Mr et Mme GUILLARD, 2 employés saisonniers, 30 extras lors des vendanges

Ouverture au public

Ouvert 6j/7 à tout public, sur réservation

Production

17ha de vignes
20% de vente en direct
40% en négoce pour le Beaujolais
40% en négoce pour le Crémant de

ACTIVITES OENOTOURISTIQUES

- Visite et dégustation commentée
- Portes ouvertes 2 fois par an pour le Beaujolais nouveau et l'arrivée du rosé
- Location d'une salle de réception pour des repas occasionnellement

PROJETS D'AVENIR

- Agrandissement du caveau de vente et dégustation pour pouvoir accueillir plus de public
- Construction de toilettes en phase avec les normes d'accessibilité



LES FACTEURS CLÉS DE RÉUSSITE

- Le caveau est aménagé avec des panneaux photos relatives au travail effectué dans les vignes et dans le chai
- Ouverture du domaine le dimanche sur rendez-vous
- Utilisation du storytelling
- Des prestations adaptées pour les petites et grands groupes
- Travaille en collaboration avec des agences Réceptives qui permettent d'assurer une certaine constance de fréquentation
- Une communication assurée auprès de la clientèle existante pour l'organisation d'événements

LES DIFFICULTÉS RENCONTRÉES

- Un manque de temps et de personnel qui empêche de se consacrer entièrement au développement de l'oenotourisme

CONTACTS

Monsieur Dominique GUILLARD
Domaine de Fond-Vieille
63 Chemin de Fond Vieille
69620 Oingt