

Domaine Mathias

CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC

Bulles - Crémant de Bourgogne

DOMAINE MATHIAS

Histoire

Créé dans les années 1850, de domaine se transmet de père en fils depuis. En 1883, Jean-Marie qui exploite à son tour le vignoble vend son vin en feuilletes (fût de 110 litres) aux cafés de la ville de Lyon. A cette époque, la fabrication des fûts sur l'exploitation permettait d'améliorer le revenu car la valeur du fût était supérieure à la valeur du vin qu'il contenait. En 1958, le domaine commence à mettre ses vins en bouteilles et à les commercialiser. Gilles et Béatrice exploitent aujourd'hui le domaine et transmettent à leurs enfants leur passion.

Vignes & Vins

Surface du Domaine

10 hectares

Travail de la vigne

Agriculture biologique, certifié Ecocert

Les plus du domaine

Des vins d'un très bon rapport qualité prix, avec des appellations du Mâconnais notamment du Macon Chaintre mais aussi, étant à la limite des appellations, du Beaujolais rouge et rosé.

Les vins

Vinification

Une partie des vins est élevée en fûts de chêne, selon les besoins et afin de parfaire les vins.