

Chêne Bleu

Crestet



Crédit photo : Chêne Bleu (Chêne Bleu)

Les vins Chêne Bleu sont élaborés à La Verrière, propriété viticole et chambres d'hôtes médiévales nichées derrière le village du Crestet, sur les hauteurs des Dentelles de Montmirail. Le domaine propose une large gamme de prestations oenotouristiques.

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Type : Alimentation locale

Label : Autres



Description

Le domaine crée des vins d'une qualité exceptionnelle qui sont à la fois naturels, raffinés et complexes. Il s'engage dans la préservation de son environnement unique en cultivant la vigne de manière biologique.

Situé dans un cadre exceptionnel, au cœur des Dentelles de Montmirail et face au mont Ventoux, Chêne Bleu s'offre à vous pour un moment privilégié de partage et de découverte.

Le domaine propose en plus de la découverte des vins sur réservation :

VISITE DE LA CAVE

Une visite du domaine avec dégustation de vins.

. Max 20 pers. Durée environ 1h15.

. Sur rendez-vous. Tarif : 13€/pers.

ATELIER INITIATION À LA DÉGUSTATION

. Max 20 pers. Durée environ 1h.

. Sur rendez-vous. Tarif : 35€/pers.

ATELIER INTO THE DARK (à l'aveugle)

. Max 6 pers. Durée environ 1h30.

. Sur rendez-vous. Tarif : 50€/pers.

ATELIER L'ART DE L'ASSEMBLAGE

. Max 20 pers. Durée environ 1h30.

. Sur rendez-vous. Tarif : 50€/pers.

VISITE SUSTAINA-BEE-LITY

Une visite sur la biodiversité du domaine avec dégustation de miels et vins.

. Max 20 pers. Durée environ 1h30.

. Sur rendez-vous. Tarif : 35€/pers.

. SEMINAIRES

Possibilité de recevoir des séminaires entre novembre et mars du mardi au samedi. Pour les autres mois à définir avec le domaine.

LES MOMENTS GOURMANDS

D'avril à octobre, profitez sur demande du cadre exceptionnel pour vous régaler autour d'accords mets et vins. A Chêne bleu, le vin est expérience. Les amateurs d'art, de vin et de gastronomie profiteront d'un moment hors du temps au cœur d'une nature préservée. (réservation 24h à l'avance).

. LA TABLE DU POTAGER

Proposé au déjeuner, ce repas en trois services est préparé par le chef à partir des produits du potager du domaine ainsi que d'autres produits régionaux. En accord, les vins Chêne Bleu sauront sublimer ce

moment pour obtenir la plus belle harmonie.

Tarif : 65€/pers.

. CHÊNOBOX

Inspirée de la traditionnelle Bento box japonaise, ce plateau original et raffiné est composé de produits du terroir de saison, véritable repas provençal et frais. (1 verre de vin compris de la gamme Chêne Bleu)

Tarif : 32€/pers.

PIQUE-NIQUE DANS LES VIGNES

Composé de produits frais et de terroir, le panier pique-nique met en avant le savoir-faire méditerranéen et vous propose des produits locaux de saison. A savourer sur le domaine.

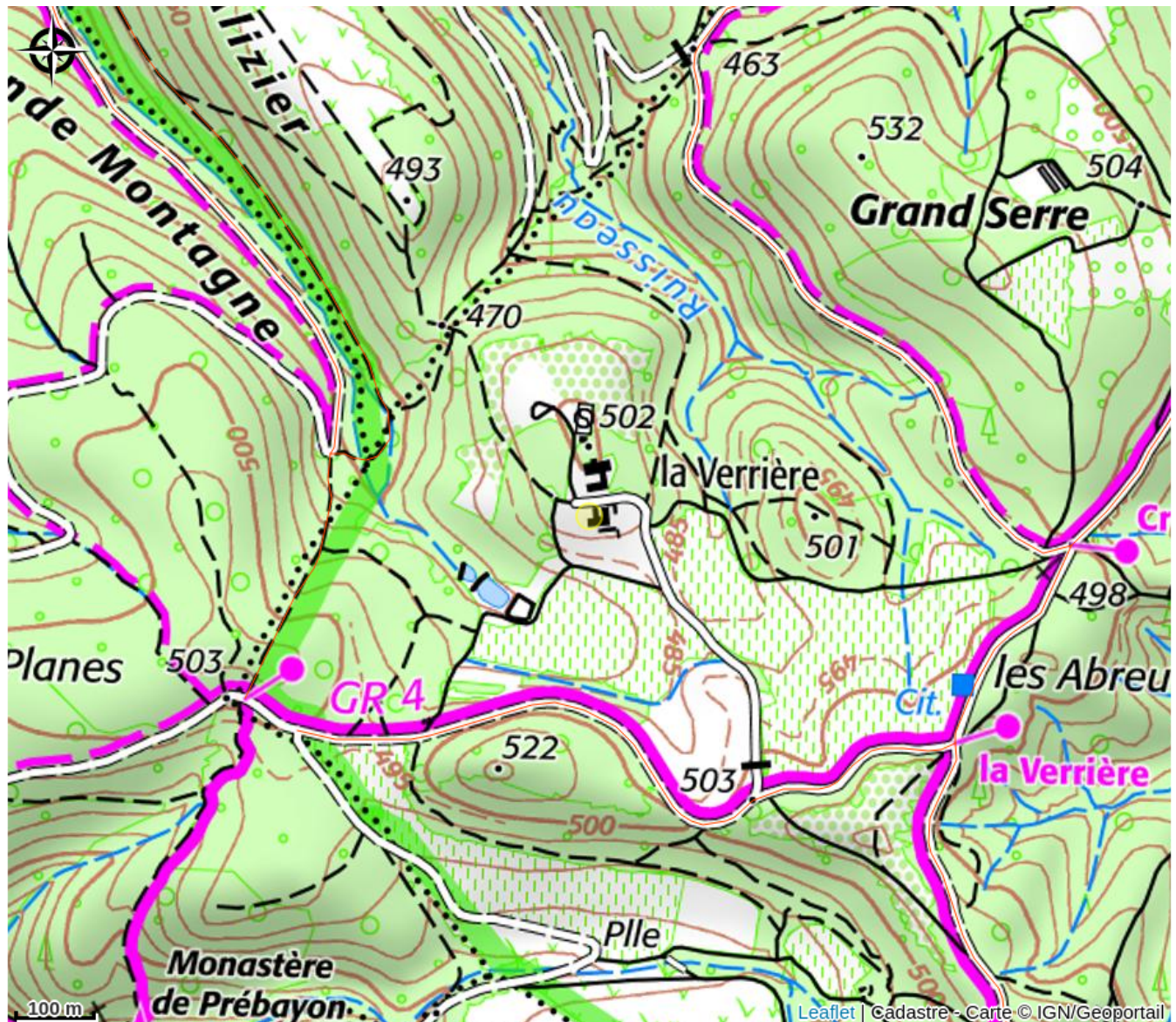
Tarif : 45€/pers.

APERÔ BLEU

Du 21 mai au 10 septembre 2025, venez profiter de notre terrasse tous les mercredis, dans un cadre magnifique, en savourant notre planche à partager accompagnée de nos vins, de 18h30 à 20h.

Planche pour 2 : 22€

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 03/01 au 31/03

le mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 10h à 17h.

Du 01/04 au 31/10

le lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 10h à 18h.

Du 02/11 au 31/12

le mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 10h à 17h.

Tarifs:

Entrée libre.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces, American Express, Carte bancaire/crédit, Virement

Services:

Animaux acceptés, Visites pédagogiques, Vente à la propriété, Boutique, Accès Internet Wifi, Restauration, Visites guidées, Paniers Pique-nique

Accès:

Pour les autocars, merci de noter qu'ils doivent être inférieur à 3.5t car la route est étroite.

Fiche mise à jour par Office de tourisme du Pays de Vaison Ventoux en Provence le 28/03/2025

Contact

2820 chemin de la Verrière

84110 Crestet

Tél. 04 90 10 06 30

reservations@chenebleu.com

<https://www.chenebleu.com/>