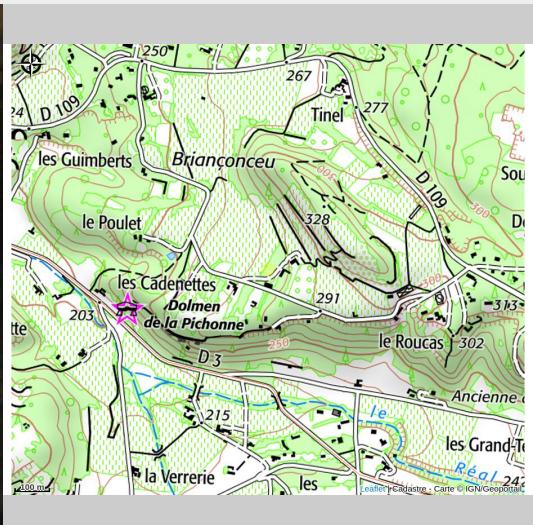


Domaine des Cancélades

Ménerbes



Crédit photo : Domaine des Cancélades (© Cyril et Laurie Deflaux)

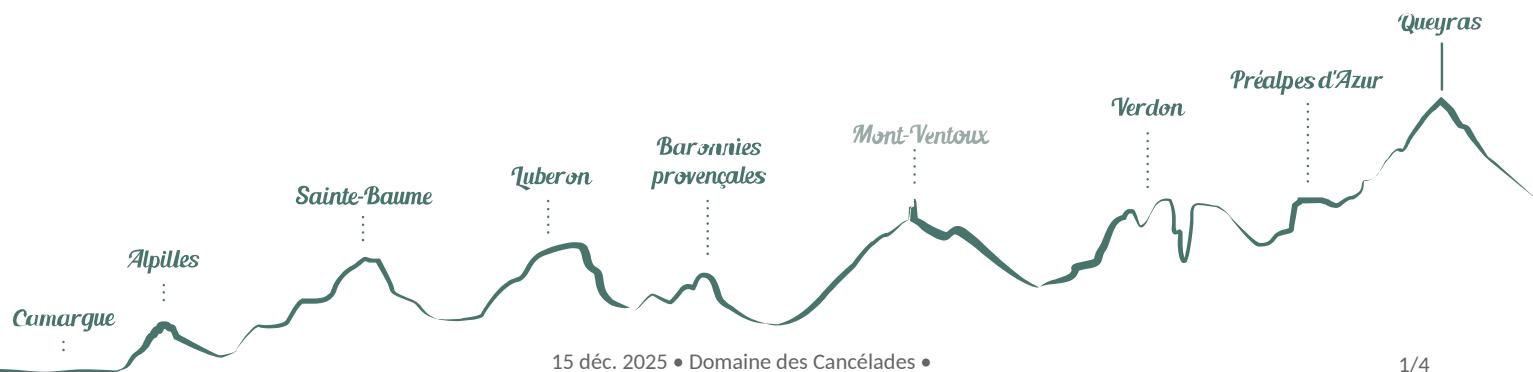
Chez les Deflaux, famille provençale, profondément ancrée dans le petit Luberon ménerbien, on n'oublie pas ses racines ! Au contraire, bien plus que produire du vin, on pérennise la culture de la vigne, des arbres fruitiers et le savoir-faire des ancêtres

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Type : A la ferme, Cave

Label : Autres



Description

Depuis 2004, Cyril et Laurie Deflaux, jeunes vignerons, toujours accompagnés et soutenus par la famille (4 générations présentes sur la ferme), ont décidé de rendre autonome leur patrimoine viticole en vinifiant, eux mêmes, leurs raisins et en créant leur propre cave particulière, ce que ne faisaient pas leurs prédecesseurs, qui travaillaient dans la coopérative agricole du coin. De nombreux stages dans de grandes maisons, beaucoup de passion et de grandes convictions ont fortement contribué à ce projet d'installation, car "nous n'avons pas abandonné la culture des fruitiers, nous produisons des raisins de table, des cerises et des abricots et un peu d'olives : la cave vinicole n'est qu'une diversification sur l'exploitation agricole !

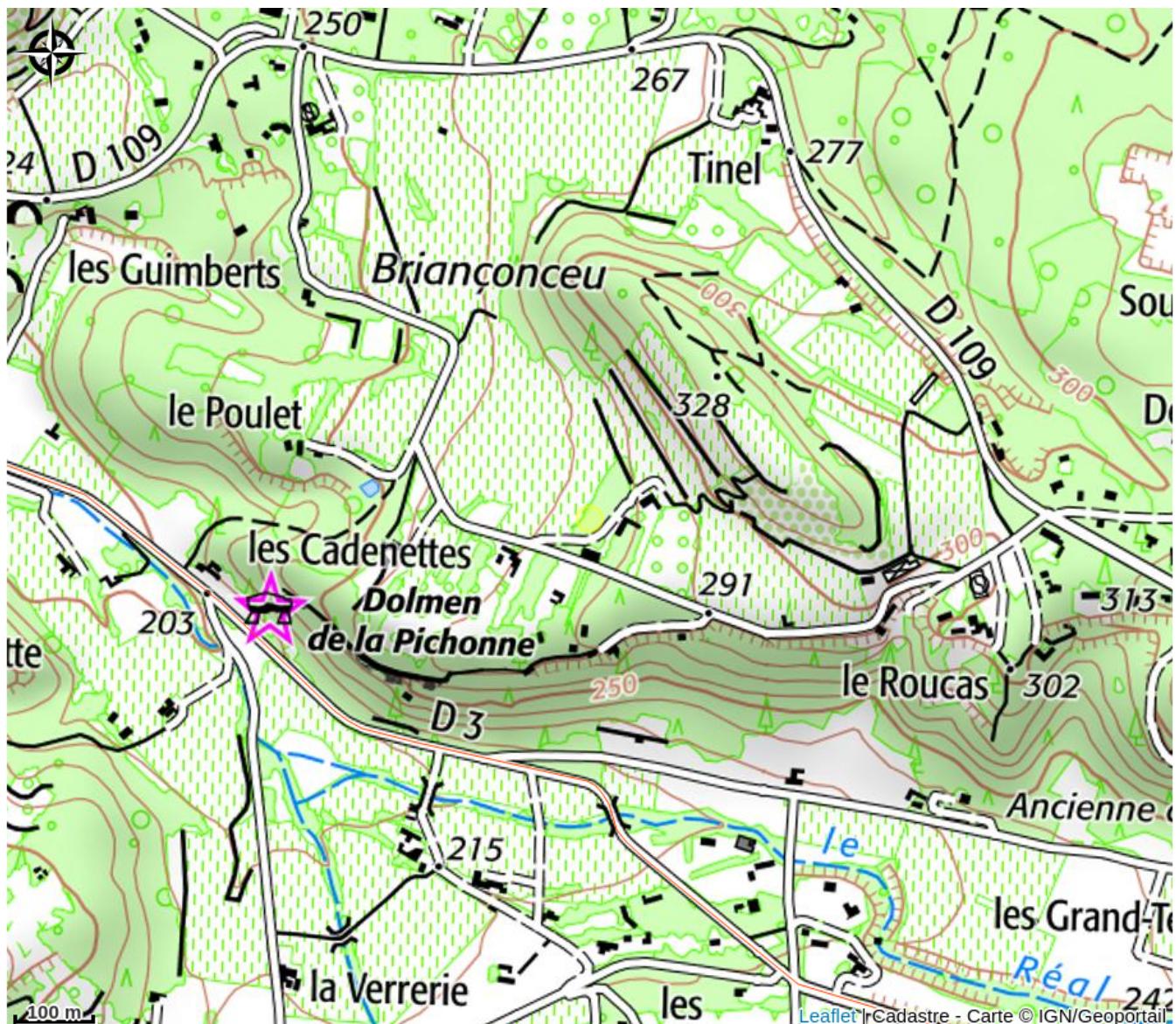
Caveau :

Le village

Rue kléber Guendon

Ménerbes 84560

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Tarifs:

Accès libre.

Modes de paiement:

American Express, Carte bancaire/crédit, Espèces

Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Documentation Touristique, Visites gratuites, Vente sur les marchés, Vente sur point de vente collectif, Vente en vrac

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Intercommunal Pays d'Apt Luberon le 03/07/2025

Contact

Chai et caveau
770 chemin de Briançonceu
Route de Lacoste
84560 Ménerbes
Tél. 06 80 91 07 87 / 06 19 21 03 08
lescancelades@wanadoo.fr