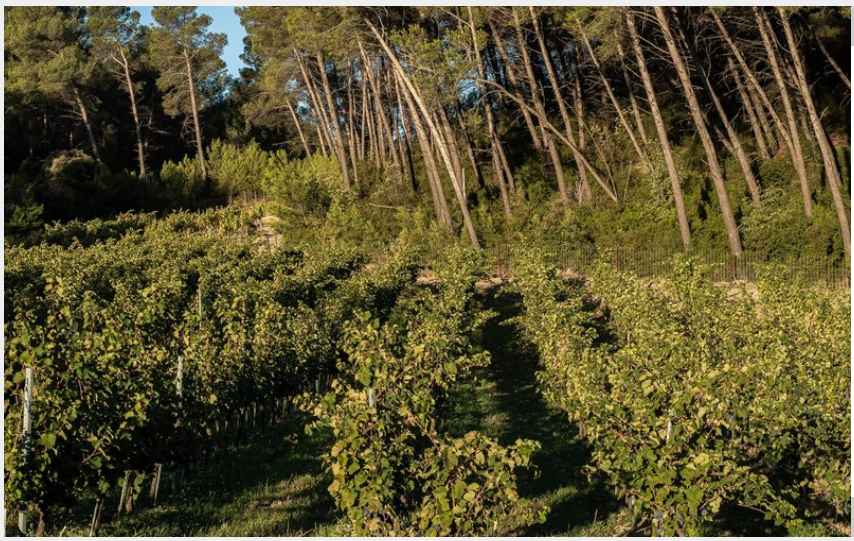
Domaine Dalmeran

Saint-Étienne-du-Grès



Crédit photo : Domaine de Dalmeran à Saint-Étienne-du-Grès (Domaine de Dalmeran)

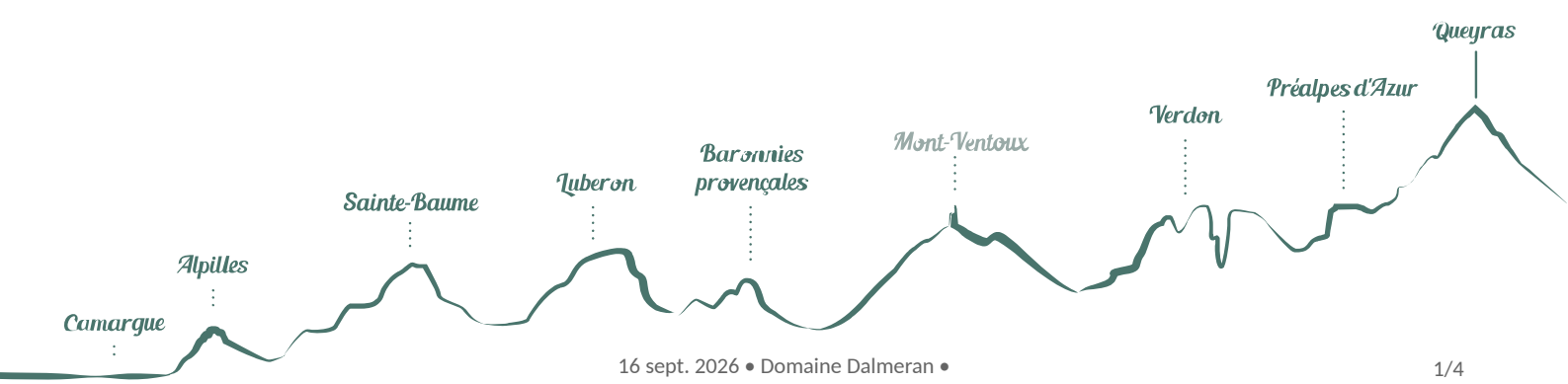
Situé au cœur des Alpilles, le Domaine Dalméran s'étend sur 10 hectares de vignes cultivées dans le respect de la nature. Participez à une visite passionnante et découvrez nos vins bio issus de nos 9 cépages, véritables reflets de notre terroir.

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Type : Alimentation locale

Label : Autres



Description

Le Domaine Dalméran se situe au cœur des Alpilles, sur un terroir de 10 hectares de vignes cultivées dans le plus grand respect de l'environnement. Depuis plusieurs années, nous avons fait le choix de travailler en harmonie avec la nature, privilégiant des méthodes agricoles durables et respectueuses de la biodiversité. Nos vignes, qui bénéficient d'un climat méditerranéen unique, sont cultivées sans pesticides ni herbicides, dans un esprit de préservation du vivant.

Notre domaine est un véritable havre de paix, où la faune et la flore cohabitent en parfaite harmonie. Chaque cépage, issu de notre terroir, est cultivé avec soin pour offrir des vins bio de caractère. Le Domaine Dalméran est l'endroit idéal pour s'imprégner de l'essence de notre région, comprendre les techniques de vinification et de culture respectueuses, tout en découvrant les arômes uniques de nos vins.

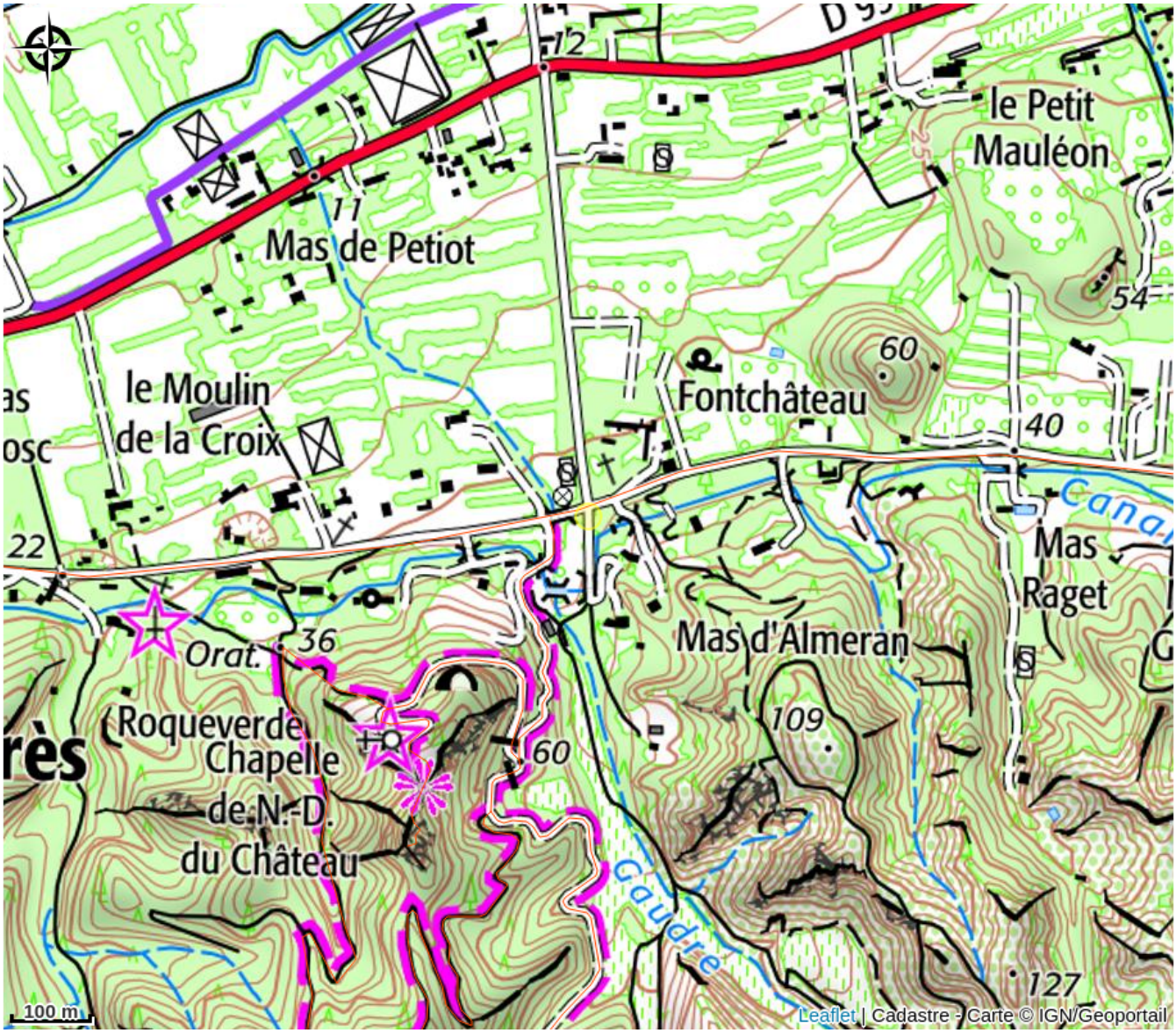
Les visites guidées du domaine vous plongent dans l'histoire du lieu, la culture des vignes, ainsi que le processus minutieux de vinification. Vous pourrez déguster nos vins issus de neuf cépages différents, chacun apportant sa touche de singularité à notre production. Une expérience immersive qui vous permet de vivre le terroir de l'intérieur et de goûter l'authenticité de notre production, fruit du respect du vivant et du travail passionné de nos équipes.

NOUVEAUTÉS !
• Un pique-nique dans les vignes, au tarif de 25 €, à réserver 48 h à l'avance. Ce pique-nique est préparé par le restaurant Honoré à Saint-Rémy-de-Provence.
• Un atelier d'initiation à la dégustation, au tarif de 25 €, d'une durée d'environ 1h30. Cet atelier permet d'apprendre à déguster un vin de manière ludique et accessible, idéal pour les novices souhaitant découvrir les bases de la dégustation.

mais aussi:

• Dégustation de nos produits à 9€
• Visite du caveau et dégustation à 12€
• Visite des vignes, du caveau et dégustation à 15€
Réservation obligatoire par téléphone, mail ou site internet

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Toute l'année du lundi au samedi.
Fermetures exceptionnelles les 1er janvier, 11 novembre et 25 décembre.
Horaires d'ouverture:
Basse saison de novembre à mars du lundi au mercredi: 10h - 13h / 14h - 18h et en avril mai et octobre du mardi au samedi: 10h - 13h / 14h - 18h
Haute saison de juin à septembre: du mardi au samedi: 9h30 - 13h / 14h30 - 19h.

Tarifs:
Accès libre. NOUVEAUTÉS !
• Un pique-nique dans les vignes, au tarif de 25 €, à réserver 48 h à l'avance. Ce pique-nique est préparé par le restaurant Honoré à Saint-Rémy-de-Provence.
• Un atelier d'initiation à la dégustation, au tarif de 25 €, d'une durée d'environ 1h30. Cet atelier permet d'apprendre à déguster un vin de manière ludique et accessible, idéal pour les novices souhaitant découvrir les bases de la dégustation.

et

• Dégustation de nos produits à 9€
• Visite du caveau et dégustation à 12€
• Visite des vignes, du caveau et dégustation à 15€
Réservation obligatoire par téléphone, mail ou site internet.

Modes de paiement:
Chèque, Carte bancaire/crédit, Espèces, Paiement en ligne

Services:
Animaux acceptés, Visites pédagogiques, Vente à la propriété, Visite à thème, Boutique, Accès Internet Wifi, Visites guidées, Accès internet Wifi gratuit

Fiche mise à jour par Régie Tourisme de la CC Vallée Des Baux-Alpilles le 04/08/2026

Contact

45 avenue Notre Dame du Château
13103 Saint-Étienne-du-Grès
Tél. 04 90 49 04 04
info@dalmeran.fr
https://www.dalmeran.fr