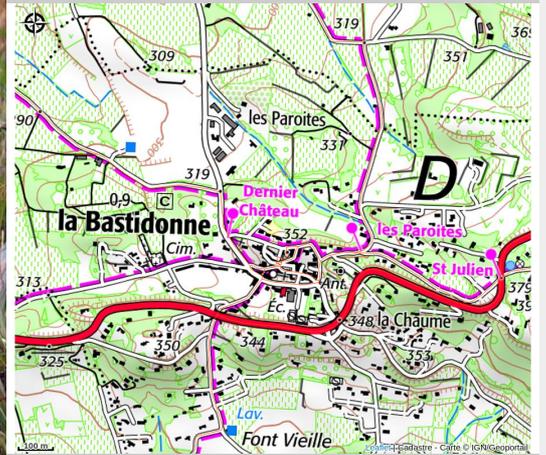


Domaine Cadavre Exquis

La Bastidonne

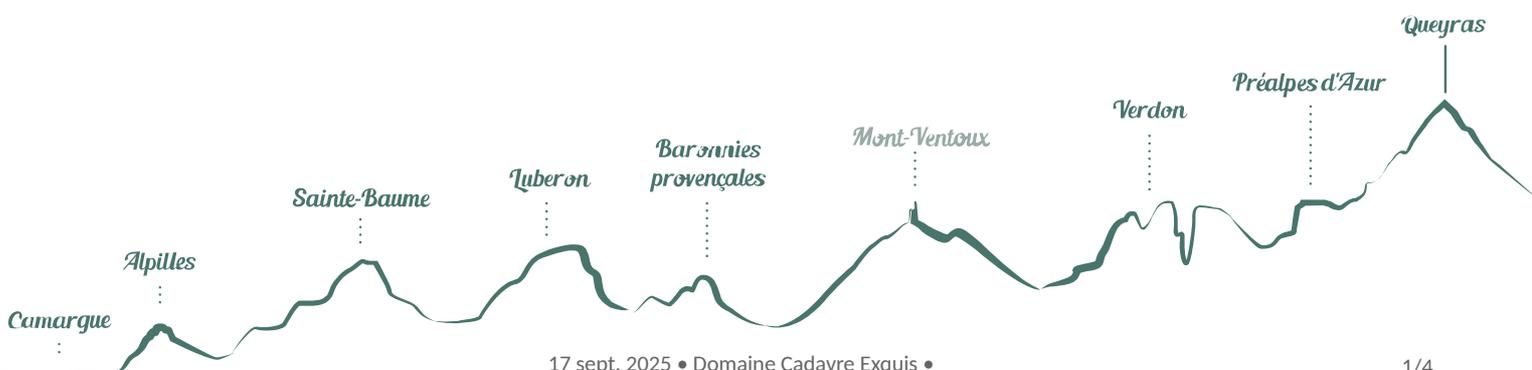


Crédit photo : Domaine Cadavre exquis (Luberon Sud Tourisme)

La ferme de Marc & Shirine vous ouvre ses portes pour vous faire découvrir leur univers : un petit domaine en agro-écologie depuis 25 ans. Production de vins naturels vinifiés dans la terre, de vinaigre de vin nature, et de jus de raisin sans aucun additif

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat



Description

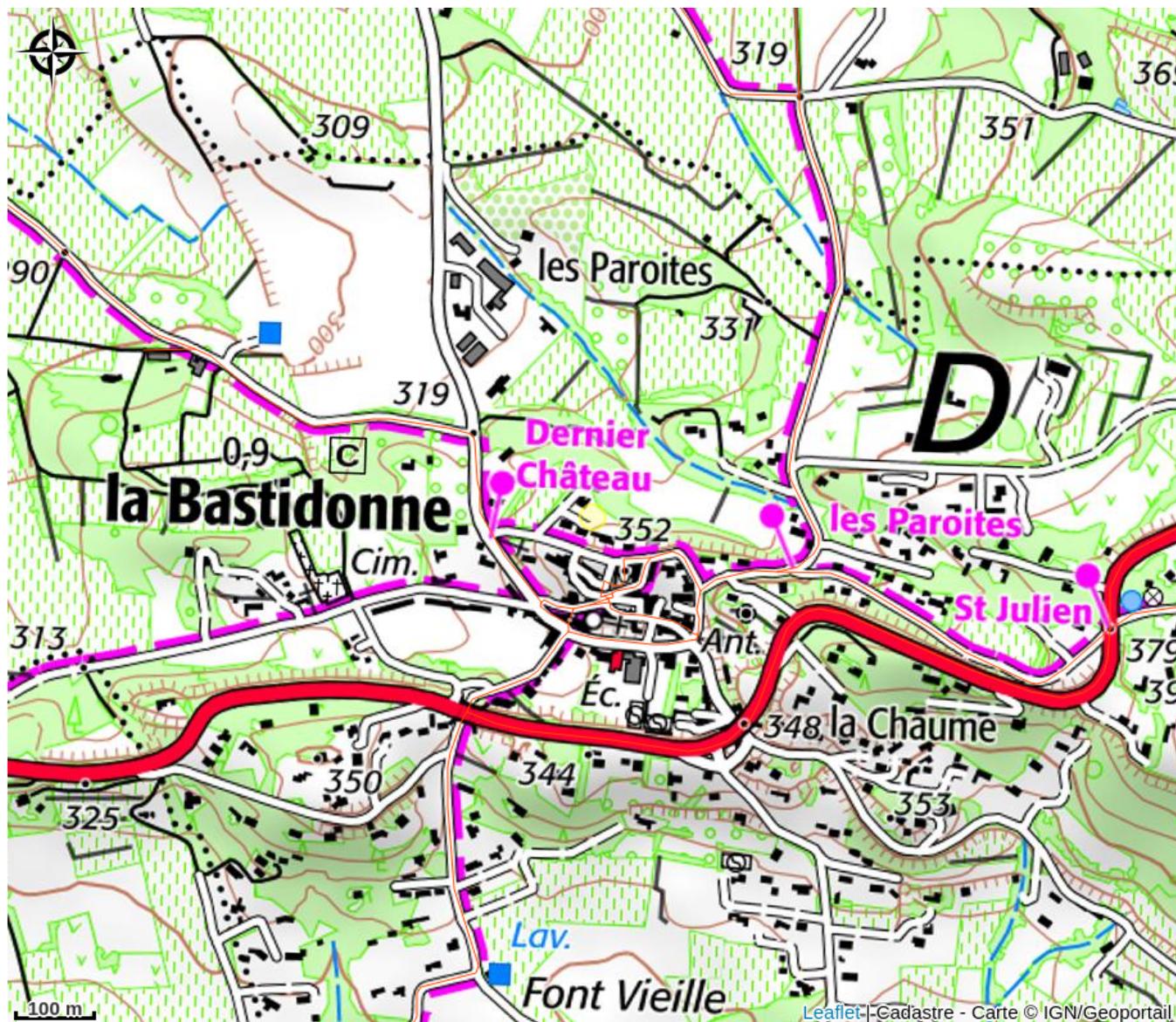
Rendez-vous dans un petit paradis situé à la sortie de La Bastidonne. Marc et Shirine, vigneron engagés, se reposent sur des principes agroécologiques visant à recréer les équilibres naturels : plantation d'arbres fruitiers anciens au milieu de leurs vignes, vignes empêchées de produire trop avec une taille particulière, enherbement naturel, préservation des haies sauvages...

Leurs vignes sont âgées de 80 à 120 ans, parmi elles, les cépages : Oblun, Aramon, Carignan, Cinsault, Ugni Blanc... Depuis 2001, ils n'utilisent aucun produit, pas même la fameuse bouillie bordelaise soufre/cuivre !

Les vins sont vinifiés en extérieur dans des bonbonnes en verres qui sont par la suite enterrées. Aucun produit (pas de sulfites ou autre), aucun matériel électrique, aucune filtration. Les procédés reposent uniquement sur des principes naturels : fermentations spontanées, décantation, système gravitaire.

Des vins vivants rouges, blancs, oranges et parfois rosés. Une petite production d'environ 3 000 bouteilles, en dehors des clous dont ressort une étonnante "énergie".

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12, tous les jours.
Sur rendez-vous.

Tarifs:

Participation libre.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Services:

Animaux acceptés, Visites pédagogiques, Vente à la propriété, Retrait à la ferme, Accessible en poussette

Fiche mise à jour par Sud Luberon Tourisme le 16/09/2025

Contact

1156 Chemin du Réal

84120 La Bastidonne

Tél. 06 77 99 86 93

la.ferme.de.marc.et.shirine@outlook.fr