

VINS

DOMAINE VITICOLE ANDREY SCHAFIS

Les vignes de la famille Andrey s'étendent de Schafis au Landeron le long d'une moraine calcaire au pied du Jura. Toutes les vignes sont soigneusement entretenues à la main, dans un respect total de la nature. La famille renonce depuis de nombreuses années déjà à l'utilisation d'herbicides et d'insecticides. Lors de la production de ses vins, la famille Andrey accorde une énorme importance à la protection de l'environnement et à la préservation du terroir. Il en résulte des vins vivants au caractère unique.

L'engagement de la famille Andrey ne se limite pas à la production de vins. Ils organisent aussi régulièrement des événements au sein de leur magnifique vignoble, durant lesquels ils servent de délicieuses spécialités culinaires à leurs hôtes. Tapas régionaux, friture de poisson ou savoureuses saucisses au marc, l'aventure culinaire est garantie. Dans leur traditionnelle cave à fûts en bois, des dégustations sont proposées dans une atmosphère unique. Des spécialités régionales chaudes ou froides sont également servies dans le charmant caveau ou, par beau temps, sur la terrasse. Uniques pour la région viticole du lac de Biemme, les célèbres saucisses au marc sont proposées de janvier à mars - un moment fort à ne pas manquer !



BON À SAVOIR

- Raclette & fondue : tous les jeudis et samedis du 19 octobre au 14 décembre 2024.
- Saucisses au marc en hiver
- Tapas & vin : tous les jeudis et samedis de mai à août
- Visites guidées du vignoble

