

cave de constant jomini

Chexbres



éditions randonature - collection gastronomie

constant jomini

Issu d'une famille de vigneron, Constant Jomini a succédé à son père Jean-Louis et à son grand-père dans la viticulture et la vinification. Grâce à ses études d'œnologie, il a apporté du renouveau dans la cave, avec notamment le développement de vins élevés en fût de chêne.



Cultivant quatorze cépages sur plus de dix parcelles, il vous propose neuf différents nectars, entre blanc, rosé, rouge et vin de dessert.

Entrepreneur de nature, Constant Jomini a développé d'autres activités autour de la vigne, comme «3 céps à St-Saphorin», qui vous permet d'acheter 3 céps qui portent votre nom et vous procurent chaque année 3 bouteilles personnalisées.

Il propose également des activités d'accueil pour particuliers et groupes, dans son caveau ainsi que dans une capite au cœur de ses

vignes. Il se fait ainsi un plaisir de vous y accueillir pour vous faire découvrir sa passion et ses différents crus.

Ouverture:

La cave est ouverte le samedi matin de 10h à 12h d'avril à décembre, ou sur rendez-vous.

Spécialités:

Vins de Lavaux, rouges, rosés et blancs.

A votre service:

Dégustation et vente au caveau, balade dans les vignes et dégustation à la capite, location d'un appartement de vacances au cœur du village, vente de céps pour des bouteilles personnalisées («3 céps à St-Saphorin»).

A découvrir:

Partez à la découverte du vin et de la gastronomie en Lavaux sur le Sentier des Cépages.

Tous les détails sur <http://www.randonature.ch/43>

Constant et Sophie Jomini
Chemin de Bault 3-6
1071 Chexbres
Tél. +41 21 946 24 46
Mobile: +41 79 463 55 83
<http://www.jomini-vins.ch>




www.randonature.ch
Concept et réalisation technique

