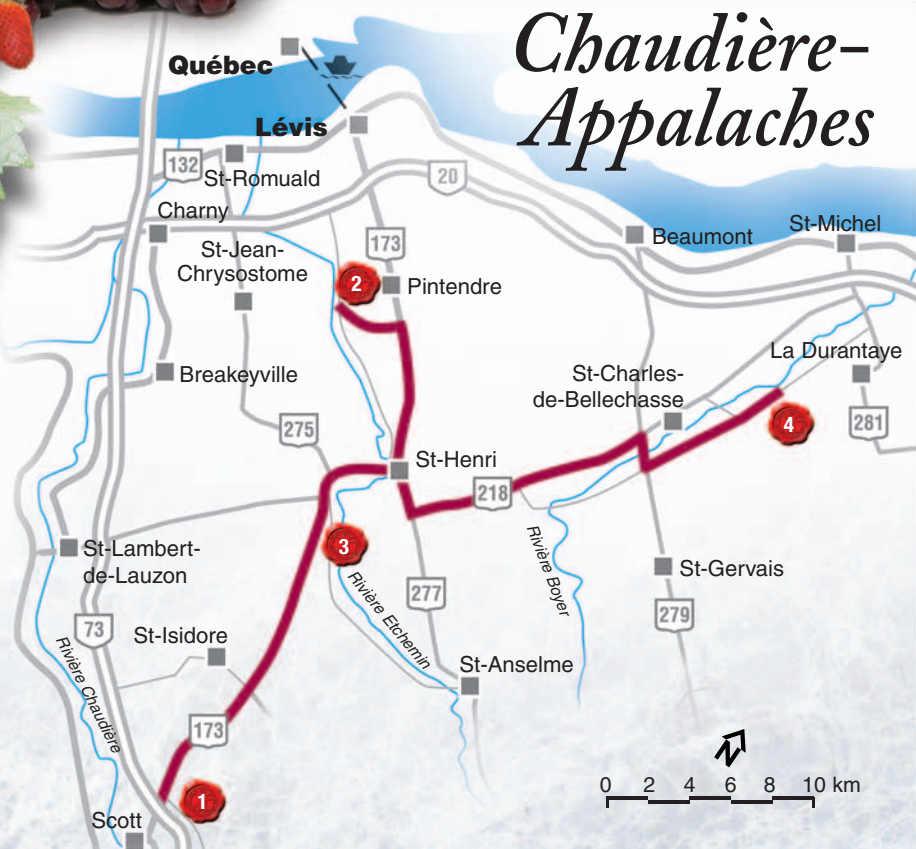


La route des vins

Chaudière-Appalaches



La cache à Maxime
265, rue Drouin, Scott
418 387-5060

www.lacacheamaxime.com

Visites guidées et dégustations
Boutique de produits régionaux
Restauration de fine cuisine régionale
Théâtre d'été et d'hiver
Terrasse et jardins
Ouvert à l'année



Vignoble et Cidrerie Le Nordet
991, chemin des Îles
Lévis (Pintendre)
418 833-7183

Visites guidées et dégustations
Boutique des vins
Horaire : de juin à octobre,
7 jours de 10 h à 18 h ;
de novembre à mai,
fin de semaine de 10 h à 18 h



Verger et Vignoble Casa Breton
270, Jean-Guérin Ouest
Saint-Henri
418 882-2929
www.casabreton.com

Vins, cidres, dégustations
Autocueillette : pommes, bleuets
Visites guidées, groupes sur réservation
Table gastronomique sur réservation
Réceptions, réunions d'affaires
Boutique Art&ét gourmand à l'année
Horaire : 10 h à 18 h



Vin artisanal Le Ricaneux
5540, rang Sud-Est
Saint-Charles-de-Bellechasse
418 887-3789
www.ricaneux.com

Apéritif, liqueurs fines, rosé
mousseux de petits fruits et vin
fortifié de type porto. Visites libres
ou guidées, dégustation, boutique,
aire de pique-nique et halte par
excellence pour les cyclistes.
Ouvert à l'année de 9 h à 18 h



Pour information :
418 387-5060

Pour le calendrier de nos activités
www.vinsappalaches.qc.ca

Pour une journée de nouveaux paysages, prenez LA ROUTE DES VINS CHAUDIÈRE-APPALACHES

VIGNOBLE ET CIDRERIE LE NORDET

Le Vignoble Le Nordet est situé sur un site enchanteur en bordure de la rivière Etchemin. On y cultive la vigne pour faire des vins blancs, rouges et apéritifs. Vous y trouverez des gens qui partageront avec vous leur passion. Profitez de votre visite pour vous balader dans les champs de vignes; on vous parlera des cépages, vous visiterez les installations, y dégusterez les vins et échangerez avec les propriétaires. Visites guidées. Vous vous retrouverez du même coup à la cidrerie et pourrez apprécier le merveilleux cidre de glace.

VERGER ET VIGNOBLE CASA BRETON

Un domaine à découvrir!

Situé dans la magnifique vallée de la rivière Etchemin à Saint-Henri-de-Lévis, Verger et Vignoble Casa Breton, propriété de Lisette Casabon et de Jean-Paul Breton, est une entreprise agricole qui a débuté en 1982 sur une terre en friche et qui exploite aujourd'hui un vignoble, un verger de 5 000 pommiers, une bleuetière, des pruniers et d'autres petits fruits. Casa Breton transforme dans ses installations une bonne partie de sa production agricole en vins, cidres, mistelles, jus de pommes non pasteurisé, moût de pommes pétillant, vinaigres de cidre et une variété de beurres de fruits. En saison, on peut y faire l'autocueillette de pommes, de bleuets et, en tout temps, visiter ce domaine, déguster les produits de la vinification et se procurer les nombreux produits de la région offerts à la boutique.

Depuis 1996 Casa Breton a développé une cuisine champêtre inspirée du potager biologique, de produits de la région tels que le porc élevé au naturel, le cerf, l'agneau, les volailles, les fromages fins, les fruits du verger et évidemment de ses boissons alcoolisées. Deux magnifiques salles ont été aménagées dans la grange pour les réceptions et réunions d'affaires.

VIN ARTISANAL LE RICANEUX

Le Ricaneux est une ferme familiale spécialisée dans la production et la transformation de petits fruits depuis 1988. On y transforme fraise, framboise, casseille, mûre, sureau blanc, aronia noir et amélanchier en des produits typés et uniques. Parmi ceux-ci, on retrouve les crèmes de petits fruits, l'apéritif Le Ricaneux, un rosé mousseux de fraise et framboise, et Le Portageur (type porto), un vin fortifié de petits fruits dont les parfums sont judicieusement mariés à celui du sirop d'érable. Terrines et emballages-cadeaux complètent notre offre gourmande.

En plus de mettre à la disposition des visiteurs une aire de pique-nique aménagée, le domaine s'avère être un point de départ idéal pour les randonnées à vélo. Visites libres ou guidées des aires de production et du chai, découverte des fruits indigènes en saison, survol des différents procédés de fabrication et dégustation.

LA CACHE À MAXIME

La cache à Maxime est un vignoble mais aussi un complexe champêtre haut de gamme où l'histoire et la culture régionale sont omniprésentes. Profitez de votre passage pour effectuer une visite guidée du vignoble de Maxime. Visitez la boutique « Les trésors de Maxime » (produits du terroir, artisanat décoratif, panier-cadeaux, etc.).

Sur place: terrasse, fine cuisine champêtre, boutique, jardins, aire de pique-nique, sentier pédestre, salles de réception pouvant accueillir de 10 à 250 personnes, à proximité de la Véloroute de la Chaudière. Visites guidées : 4 \$ / personne (taxes incluses).

THÉÂTRE D'ÉTÉ

Du 21 juin au 7 septembre, à tous les jeudi et vendredi, venez vivre une soirée inoubliable en compagnie des comédiens en formule souper-théâtre à 50 \$ / personne (taxes et service inclus). Réservation requise pour le théâtre.

Tarification sur demande

Réservation requise pour les groupes