

# Communiqué de Presse

---

## Un nouveau caveau à la Cave du Roi Dagobert



La Cave du Roi Dagobert, cave coopérative viticole regroupant près de 250 vignerons qui possèdent 870 hectares de vignes, vient d'inaugurer son nouveau caveau, ainsi que son nouveau pôle oenotouristique, conçu pour accueillir des groupes dans les meilleures conditions.



Le nouveau caveau (300m<sup>2</sup>) a été imaginé selon le concept du libre-service. Les clients ont ici la possibilité de déguster l'ensemble de la gamme de vins, en étant conseillés par l'une des sommelières, et de se servir eux-mêmes les vins dont ils ont besoin, en s'aidant des judicieuses fiches signalétiques de présentation des bouteilles.

Un espace lumineux et pratique où règnent bonne humeur et convivialité.



L'espace oenotouristique (120m<sup>2</sup>) a été conçu pour pouvoir accueillir des groupes dans les meilleures conditions, et dans le prolongement des visites de cave et des visites du vignoble, organisées au gré des saisons.

Ainsi, nous comptons une salle de réception au premier étage, qui possède de jolies baies vitrées en panoramique sur le vignoble, pouvant accueillir une centaine de personnes. Elle est également équipée d'un local de cuisine prévu pour l'accueil d'un traiteur en cas de besoin lors d'un séminaire d'entreprise ou d'une visite de cave.

Dans le cadre du développement du tourisme viticole, la Cave du Roi Dagobert propose plusieurs formules permettant à ceux qui le désirent, de découvrir la vigne et le vin dans un contexte plus familial et ludique, au travers de visites du vignoble en minibus, par exemple, ou au détour d'un jeu de piste au cœur des vignes, adapté aux adultes comme aux enfants.



Le caveau est ouvert tous les jours, de 9h à 19h, sans interruption, entre le mois d'avril et le mois de décembre. De 9h à 12h30 et 14h à 18h entre les mois de janvier et mars.

Contact presse :

Marie Hiegel

03.88.50.69.03.

[mh@cave-dagobert.com](mailto:mh@cave-dagobert.com)