



#FIER D'ETRE PRODUCTEUR

Vignoble Dubreuil

VIGNERONS



Nous sommes la 7^e génération du Vignoble Dubreuil, à travailler nos vignes avec passion. Nos vins sont vinifiés traditionnellement en respectant les qualités organoleptiques des cépages et du terroir. Ce sont des vins très aromatiques, fins, structurés et à partager !







Vignoble Dubreuil

Laure et Stéphane
DUBREUIL

525 route de Thésée
41700 COUDES



Contacts

-  06 60 46 21 09
-  contact@vignobledubreuil.fr
-  www.vignobledubreuil.com
-  [vignobledubreuil](https://www.instagram.com/vignobledubreuil)
-  [vignobledubreuil](https://www.facebook.com/vignobledubreuil)
-  <https://www.youtube.com/channel/UCes2ITfMxGzwIFgd63WTnRg>

Horaires d'ouverture

Lundi au samedi : Haute Saison du 1^{er} avril
au 31 octobre : 9h-12h30, 14h30-19h /
En Basse Saison sur RDV / Fermé les
mercredis et dimanches toute l'année



Centre-Val de Loire
VRAI PAR NATURE

ÉDITION 2022



Découvrez nos adhérents et leurs produits :

 www.cducentre.com



Innovation et développement des entreprises

Vignoble Dubreuil



VIGNOBLE
DUBREUIL

NOS PRODUITS



Éloquence

Ce Touraine Oisly d'une grande intensité aromatique qui exprime toute la puissance et l'élégance du Sauvignon Blanc.

 **Disponibilité**

Toute l'année

Label : AOC Touraine Oisly



Essentiel

Issu de Vieilles Vignes de Côt et de Cabernet-Franc. Un vin structuré aux arômes de fruits rouges mûrs. Guide Hachette 2021.

 **Disponibilité**

Toute l'année

Label : AOC Touraine



Fines Bulles de Touraine

Cette Méthode Traditionnelle révèle un nez léger et une bouche fraîche qui marie subtilement les arômes et la finesse.

 **Disponibilité**

Toute l'année



Exception

Un vin blanc moelleux aux subtils arômes de fruits confits et de miel.


 **Disponibilité**

Toute l'année



OÙ NOUS
RETROUVER

Web

 www.vignobledubreuil.com

 Retrouvez l'intégralité de nos produits sur www.cducentre.com

