



Engagés en Agriculture Biologique sur l'ensemble de notre ferme, nous avons à coeur d'élaborer passionnément, des vins avec le plus grand soin pour votre plus grand plaisir.



Stéphane et Yves



# FERME BIOLOGIQUE LE BOUC ET LA TREILLE

## VINS BIOLOGIQUES

Dans la continuité d'une ferme ancestrale située sur le site de l'ancien château fort de Poleymieux au Mont d'Or, nous sommes 2 associés à vouloir participer au maintien d'une agriculture de proximité en zone péri-urbaine. Nous œuvrons chaque jour pour cultiver 8 hectares de vignes contribuant ainsi à la diversité et la qualité des paysages du massif.

### PRODUCTIONS

**Vins biologiques AOC Coteaux du Lyonnais** : raisins cultivés et vendangés manuellement. Vins blancs, rouges, rosés et rosé pétillant préparés exclusivement à base de levain naturel. Cépages Gamay, Chardonnay et Viognier.

### VENTE

- **Anap** : Croix-Luizet, Les Buers, St-Genis les Ollières.
- **Magasins Bio, épiceries de proximité et supermarché** Alter-Conso à deux pas de chez vous
- **Restaurateurs, cavistes et traiteurs à Lyon et environs** : Cave des Grattes-Ciel, Côté Vin, Le Bieristan, Le Vol Terre, Domaine des Séquoïas, Le Croque en Thym, Marmite Urbaine...
- **Marché Bio** de Curis, Marché de producteurs bio Ferme de l'Abbé Rozier à Ecully, Marché de producteurs de Marenne

### HORAIRES

**Vente au caveau** : jeudi, vendredi de 17h à 19h et samedi de 10h à 12h30  
**portes-ouvertes** : dernier week-end d'avril pour «De ferme en ferme», 1er week-end de juin, 3ème semaine de novembre et 2ème semaine de décembre pour les fêtes.



**FERME BIOLOGIQUE  
LE BOUC ET LA TREILLE**  
 82 chemin de la Tour Risler  
 69250 Poleymieux au Mont d'Or  
 04 72 26 07 53

leboucetlatreille@orange.fr

