LA FRAP - Fabrique Rurale d’Alcool à Partager

Pays Beaume Drobie

Attribution : La FRAP2 (©Justine Hern)

Distillerie artisanale spécialisée dans la production de spiritueux. Découvrez notre gamme variée d’apéritifs et de digestifs : gin, pastis, vermouth, eaux-de-vie de fruits, carthagène, Fleurs du Malt et notre signature distinctive, la Chèvre Verte...

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Notre distillerie artisanale, créée en 2022, produit des spiritueux de qualité à partir de produits biologiques et de plantes cueillies par nos soins dans les Cévennes d’Ardèche. Nos produits sont labellisés « Nature & Progrès » et « Goûtez l’Ardèche ».
Nous distillons dans des alambics en cuivre traditionnels, chauffés au bois et refroidis à l'eau de pluie.
Venez découvrir nos spiritueux à partager !

Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Du 01/01 au 31/12/2027, tous les jours.
Horaires : consulter le site web ou notre page Google.

Modes de paiement:
Chèque, Carte bancaire/crédit, Espèces

Services:
Animaux acceptés, Vente à la propriété, Visites gratuites

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Cévennes d'Ardèche le 20/11/2026

Contact

116 route de Lablachère
07230 Planzolles
Tél. 06 63 91 50 18 / 06 72 62 30 22
contact@distillerie-lafrap.com
https://www.distillerie-lafrap.com/