Domaine Le Pigeonnier

Pays Beaume Drobie

Attribution : chatus (cépage cévenols) (sam artigau)

Une visite de ce domaine offre la chance de se promener au milieu d'une très belle oliveraie et d'un vignoble disséminés sur 8ha de terrasses en pierre sèches cultivée en agriculture biologique.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Lové au cœur de ces arbres majestueux qui ne meurent jamais, le moulin à huile de Jocelyn permet d'observer toute la chaîne d'extraction et de déguster ses différentes variétés d'huiles. Une visite à la cave vous permettra aussi de déguster les vins issues des différents cépages cultivés sur ces pentes cévenoles (gamay, merlot et chatus).
Nous gageons que vous ne repartirez pas les mains vides de la boutique (huiles d'olives, vins, olives, tapenades et savons).

Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Du 01/01 au 30/05, tous les jours.
Sur rendez-vous
Visite du moulin à huile & dégustation vente.

Du 01/06 au 31/08, tous les jours.
Visite du moulin à huile & dégustation vente : du mardi au samedi de 11h00 à 12h30.

Du 01/09 au 31/12, tous les jours.
Sur rendez-vous
Visite du moulin à huile & dégustation vente.

Tarifs:
Tarifs non communiqués.

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

Services:
Animaux acceptés, Boutique

Accès:
A Lablachère, prendre direction Planzolles, puis avant la cave tourner sur la gauche direction Payzac. Au carrefour route St Genest, Payzac prendre la direction Payzac, sur la route avant le village de Payzac tourner à gauche au panneau Le Pigeonnier.Puis tourner à droite.

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Cévennes d'Ardèche le 10/06/2025

Contact

Le Pigeonnier
07230 Payzac
Tél. 07 83 52 20 23
jocelyn.vigouroux@yahoo.fr
http://www.domainelepigeonnier.com/