

# Pissenlit du Mézenc

C.C. Mézenc-Loire-Meygal



**ensuite en cuve avant d'être mis en bouteille, son degré alcoolométrique varie chaque année.  
Il est stabilisé entre 12° et 14°.**

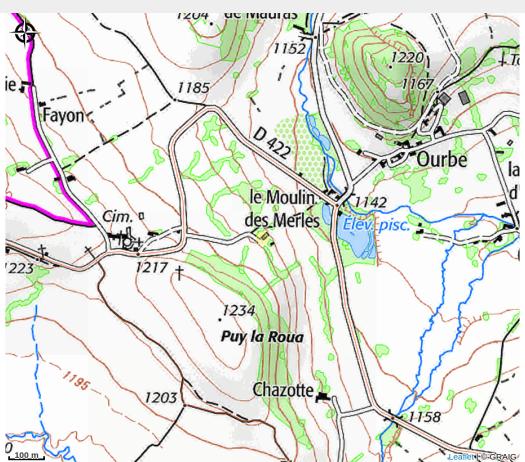
**Train** ou sont ramassées les fleurs sont bien entendu en AB, les intrants sont aussi AB et en commerce équitable nous essayons de réduire au maximum le rayon géographique des intrants qui réduit par la occasion son bilan carbone en gardant bien en vue l'éthique sociale et environnementale du produit.

est mis en œuvre aussi pour améliorer les différents stades de fabrication à la ferme afin de réduire la consommation d'eau ou d'énergies superflus.

Ce vin liquoreux se conserve, se bonifie en cave et se boit frais en apéritif (4°)

Notre produit est commercialisé essentiellement en vente direct sur les marchés locaux, il peut aussi se retrouver dans les bioverts de la région Auvergne et Rhône-Alpes, dans certaines boutiques d'épicerie fine et restaurants.

**Vous pouvez aussi nous retrouver sur le lieu de production !  
Ferme de Viallettes - 43430 Champclause**



Crédit photo : Pissenlit du Mézenc\_Champclause (Pissenlit du Mézenc)

Apéritif ou digestif bio à base de fleurs de pissenlit cueillies à la main sur les hauts plateaux du Mézenc obtenu par fermentation naturelle sans ajout d'alcool. Ce vin de liqueur artisanal est à retrouver en vente directe à la ferme et en circuit-court.

## Infos pratiques

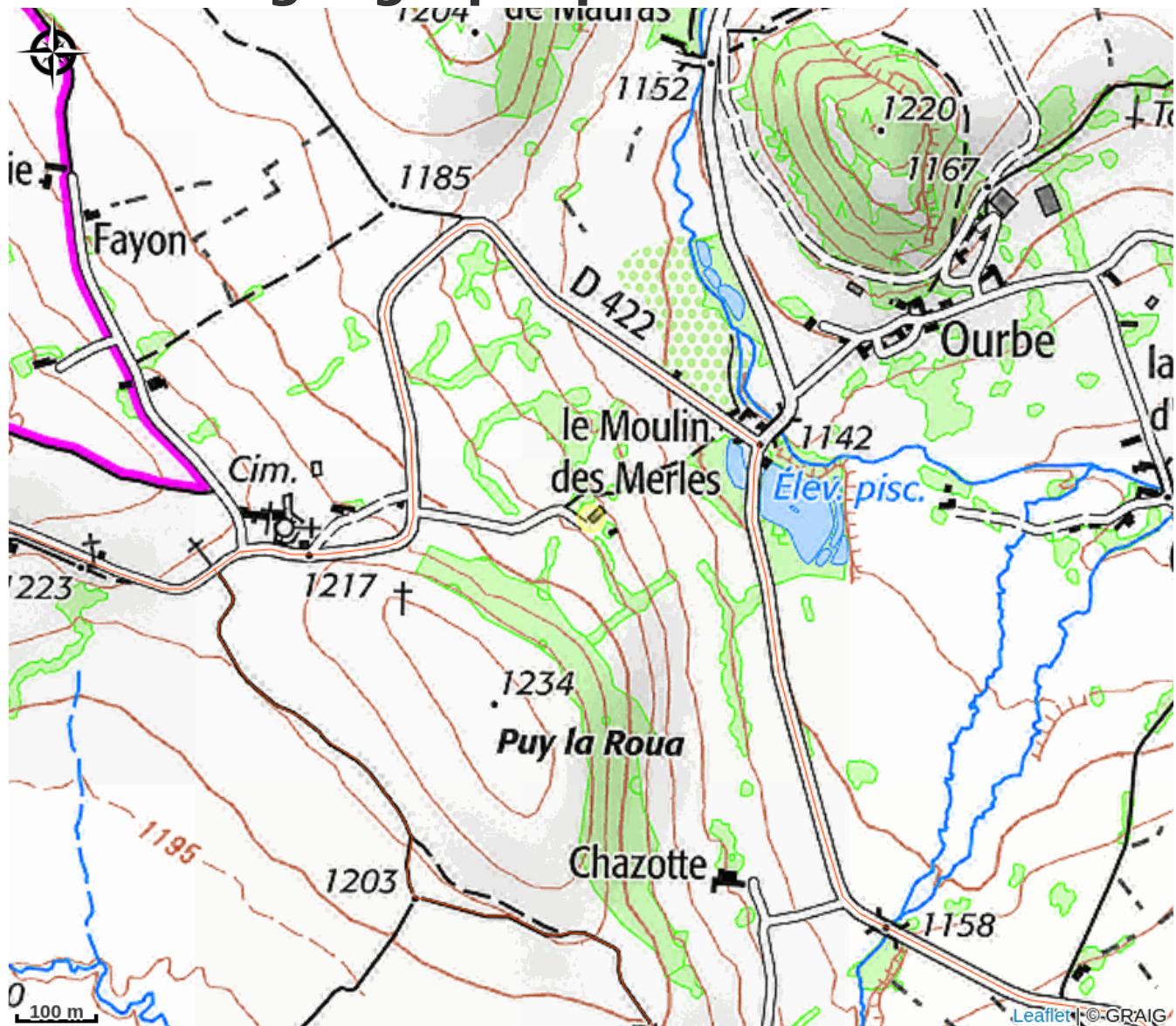
Catégorie : Producteurs

# Description

Le Pissenlit du Mézenc est une boisson fermentée élaborée selon les principes de l'agriculture biologique, sans ajout d'alcool, lors d'un processus lent et naturel. Après infusion, les fleurs fraîchement cueillies sont retirées et légèrement pressées, puis les autres ingrédients naturels sont ajoutés : sucre, agrumes, raisins de Corinthe. Une fermentation de 45 jours précède une première filtration. Le vin repose ensuite en cuve pendant environ six mois avant la mise en bouteille, soit plus de sept mois après la récolte. Le produit final titre entre 12 et 14°, se conserve bien en cave et se déguste frais (4 °C), en apéritif ou digestif. Il se distingue par ses arômes floraux et ses propriétés naturelles (astringentes, digestives, diurétiques...).

Le produit est disponible en vente directe à la ferme, dans plusieurs magasins bio et magasins de producteurs locaux (Les Fermiers du Mézenc, Délices du Mézenc...), ainsi qu'en commerces de proximité et restaurants du territoire. Il est également distribué via l'AMAP de Saint-Julien-Chapteuil.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Toute l'année tous les jours.

Important de téléphoner avant de venir sur site afin de trouver une personne pouvant vous accueillir.

### Modes de paiement:

Chèque, Espèces

### Services:

Vente à la propriété, Restauration, Ravitaillement à la ferme, Vente sur les marchés, Vente sur point de vente collectif, Livraison à domicile, Retrait à la ferme, Retrait en point de dépôt

Fiche mise à jour par Office de tourisme Mézenc Loire Meygal le 15/07/2025

## Contact

228 Chemin des Vialettes

43260 Champclause

Tél. 04 71 65 08 04

[isa.duny@orange.fr](mailto:isa.duny@orange.fr)