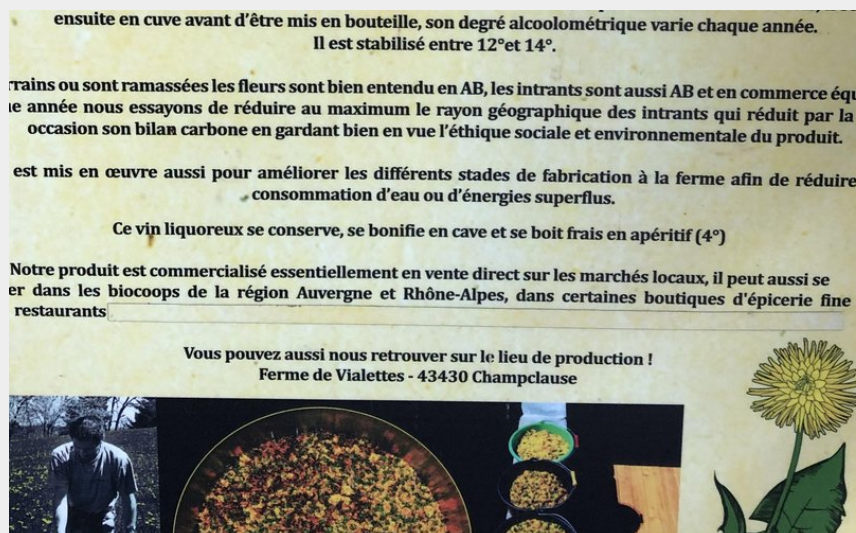
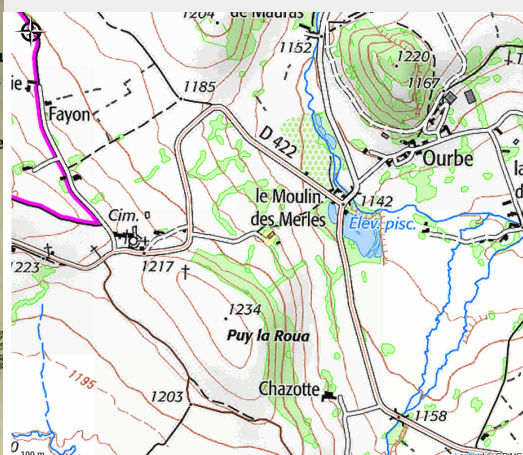


Pissenlit du Mézenc

C.C. Mézenc-Loire-Meygal



Crédit photo : Pissenlit du Mézenc_Champclause (Pissenlit du Mézenc)



Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

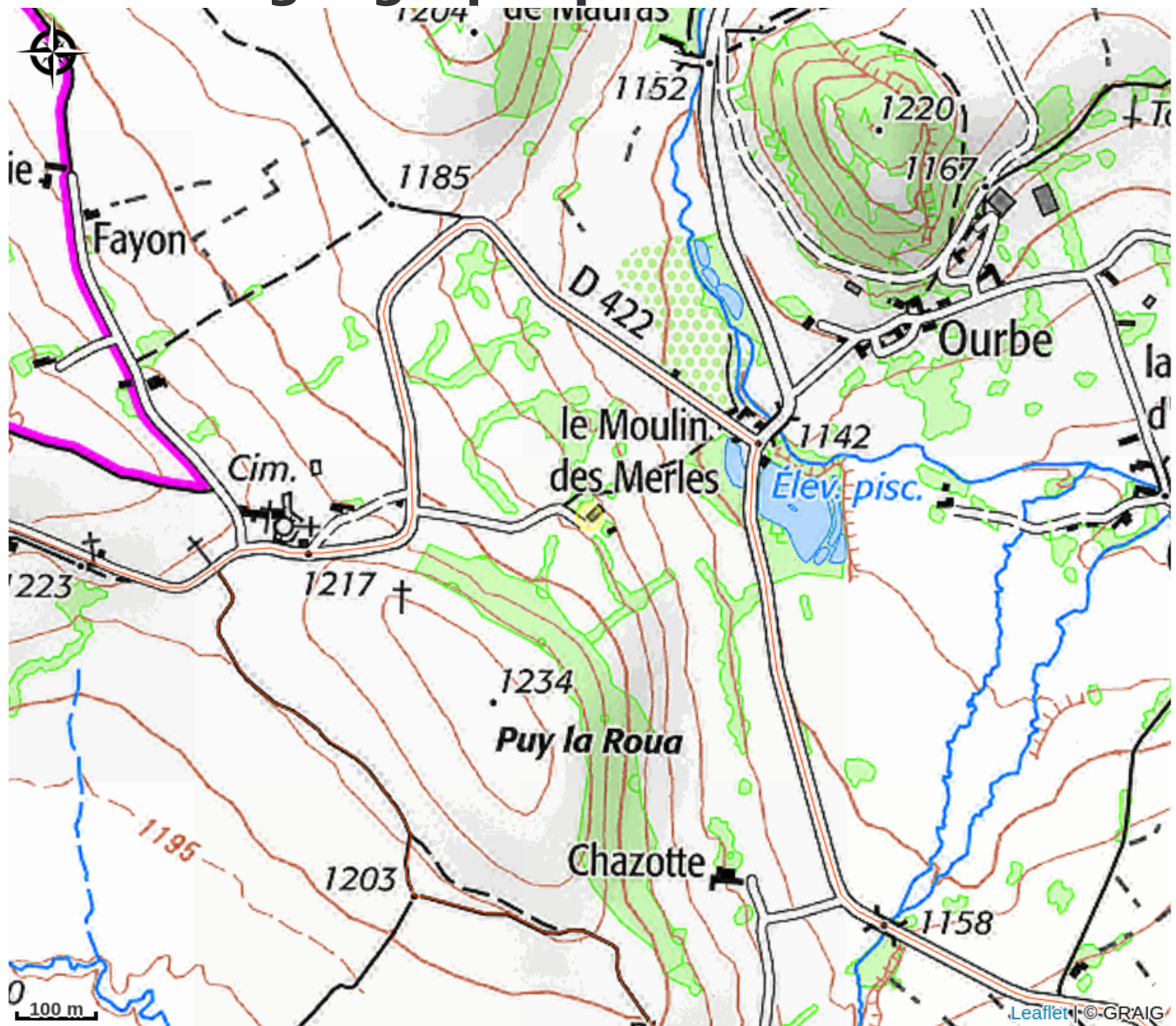
Apéritif ou digestif bio à base de fleurs de pissenlit cueillies à la main sur les hauts plateaux du Mézenc obtenu par fermentation naturelle sans ajout d'alcool. Ce vin de liqueur artisanal est à retrouver en vente directe à la ferme et en circuit-court.

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