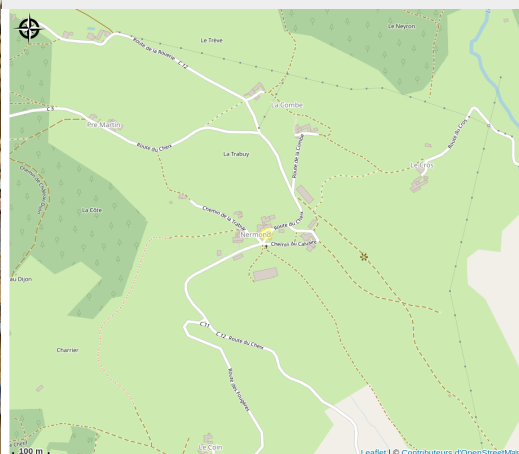


La source Chalmazel

Loire



Crédit : visite en cours (Gaëlle Veyre)



Venez découvrir et déguster les boissons apéritives et digestives qui s'élaborent à la Source Distillerie !
Visite explicative autour de la flore sauvage et la manière dont on l'utilise dans nos recettes...

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Les plantes sont prélevées dans le respect des traditions avec une approche environnementale adaptée aux espèces locales.

Autodidacte dans l'âme, nous voulions maîtriser l'ensemble de la chaîne de production. La matière première est issue de notre production ou de nos cueillettes sur le massif. Les saveurs sont soigneusement sélectionnées par macérations puis assemblées en bouteilles pour vous offrir ces recettes uniques ! Nos recettes sont le fruit d'innovations et d'anciens procédés de fabrication que nos aînés nous ont transmis ! Nous remettons à jour les produits oubliés et transmettons ainsi à notre manière les valeurs de notre territoire Forézien !

Nos produits :

Apéritifs : Pastis Forézien, Pastis Auvergnat, Vodka chanvre, petite et grande sœur (à base de gentiane), crème de myrtilles, vin de framboise et vin de fleurs de sureau, vin aux feuilles de merisier ou noix ou pêche de vigne.

Digestifs : Instant Forézien, Verveine "caramélisée", verveine boisée, verveine verte, liqueur de myrtilles, eau de vie de framboise, eau de vie de gentiane.

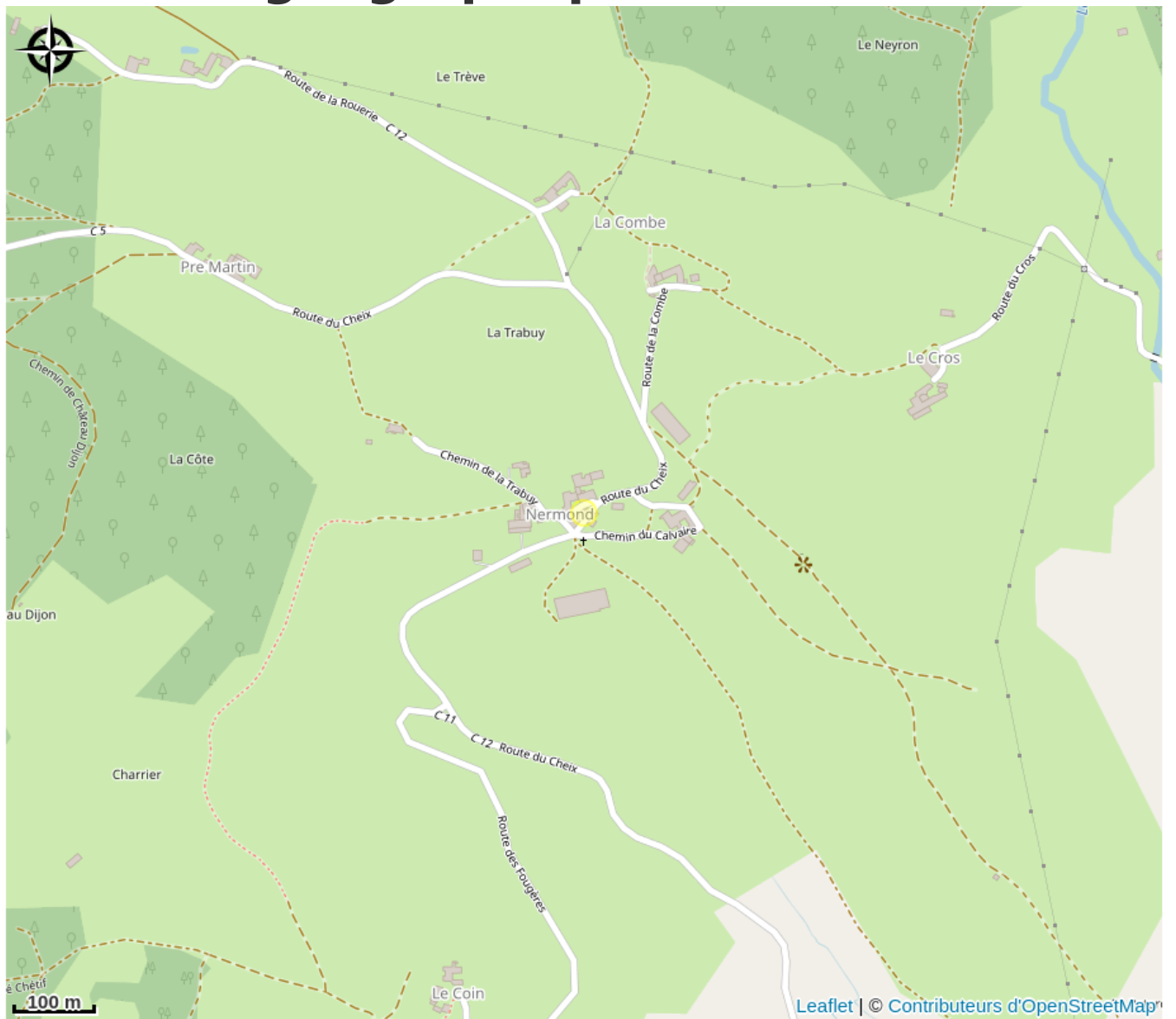
Moutardes : estragon, ancienne, ail, miel ou herbes Foréziennes.

Vinaigres : Echalotte, Origan, balsamique, myrtille, framboises, miel, herbes Foréziennes.

Nos Miels : Montagne, toutes fleurs, sapin.

Venez visiter notre distillerie. Plus d'informations disponibles sur notre site internet.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12 du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 16h30. Le samedi de 14h à 17h.

Tarifs:

Adulte : à partir de 5 € (5€/ personnes. + d'informations ? Nous demander).

Liste des points de vente sur le site internet.

Vente en vrac sur place à la distillerie.

Vente en ligne sur le site internet.

Retrouvez certains produits en vente à l'office de tourisme de Montbrison, Feurs, Ambert.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Virement

Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Visite à thème, Boutique, Visites guidées, Vente sur les marchés, Vente sur point de vente collectif, Boutique en ligne

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Loire Forez le 18/11/2025

Contact

1712 rte du cheix

42920 Chalmazel - Jeansagnière

Tél. 06 98 39 77 28

contact@lasource-distillerie.fr

<http://www.lasource-distillerie.fr>