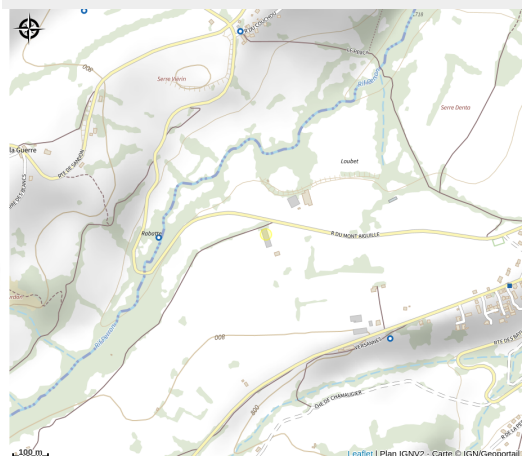


Le pressoir du Trièves

Isère



Nous proposons une gamme de jus de pommes ou raisin naturels et aromatisés, des limonades en fermentation naturelle, du cidre et des eaux-de-vie.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

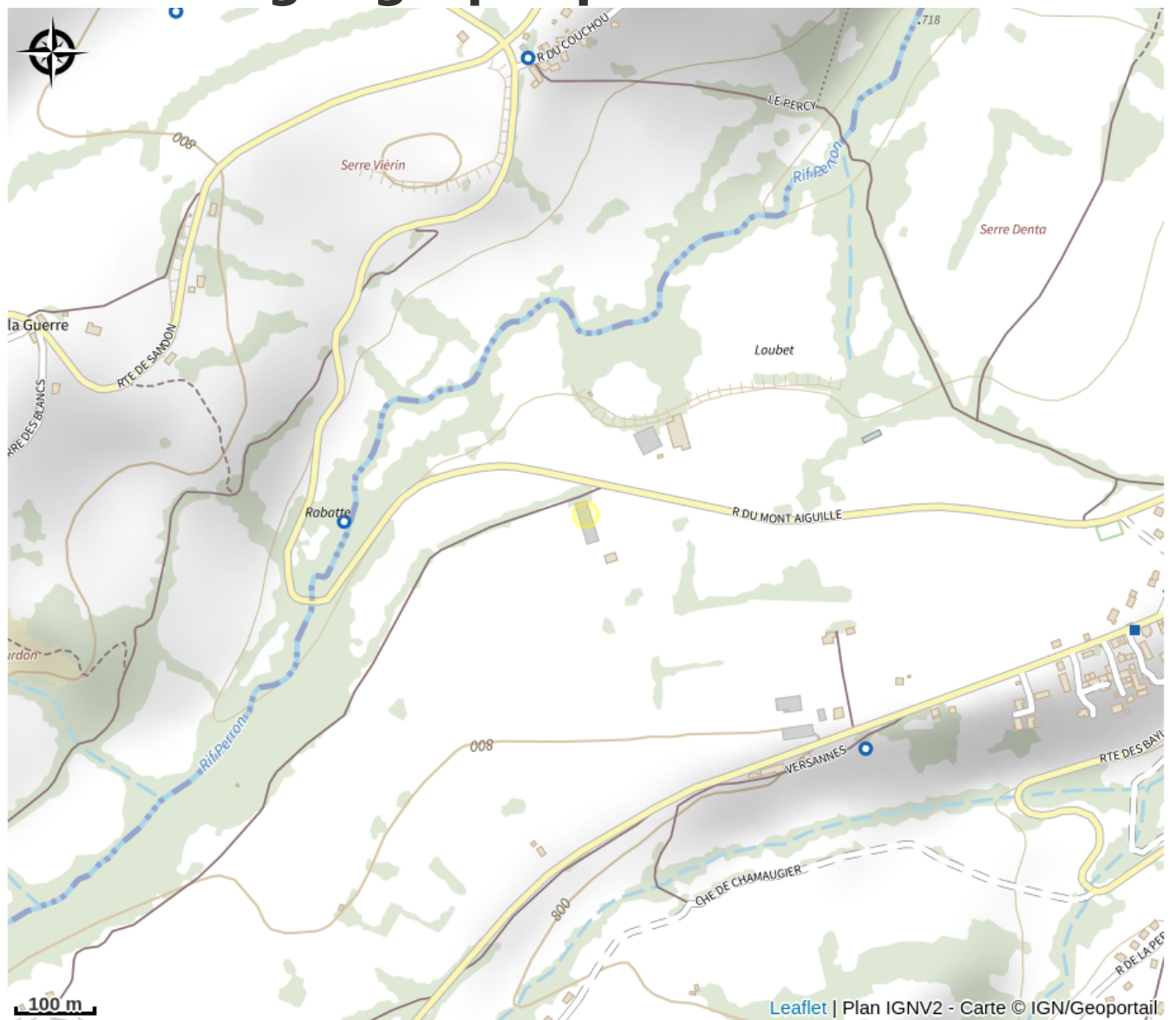
Description

Nos jus de fruits, sans eau ni sucre ajouté, sont pressés frais, pasteurisés et embouteillés par nos soins pendant l'automne et l'hiver, dans notre atelier, à Monestier-du-Percy.

Vente directe : retrouvez-nous au marché de Clelles le dimanche matin, ou nous contacter.

Du 15 septembre à début décembre, nous transformons vos raisins, pommes, poires, coings et autres fruits à pépins en jus. En décembre et janvier nous distillons vos marcs et moûts de tous fruits.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les jours.
Sur rendez-vous uniquement.

Tarifs:

Gratuit.

Accès:

De la RD1075, prendre la D13 direction le Percy. A l'entrée du village, prendre à droite la D252, direction Monestier du Percy. Ce bâtiment collectif se trouve sur la droite après avoir passé le ruisseau et avant de rentrer dans le village.

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Trièves le 13/08/2024

Contact

Ferme les 3 cols
38930 Le Monestier-du-Percy
Tél. 07 68 91 87 58
lesjusdutrieves@outlook.fr
<https://www.pressoirdutrieves.fr>