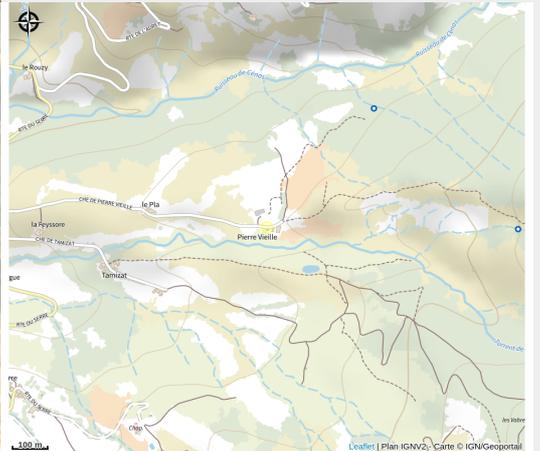


Ferme de Pierre Vieille

Drôme



Crédit photo : la ferme de Pierre vieille (Laurence MONTLAHUC)

A la ferme de Pierre Vieille, entre Alpes et Provence, nous vous accueillons pour découvrir nos diverses productions bio en plantes aromatiques et maraichage

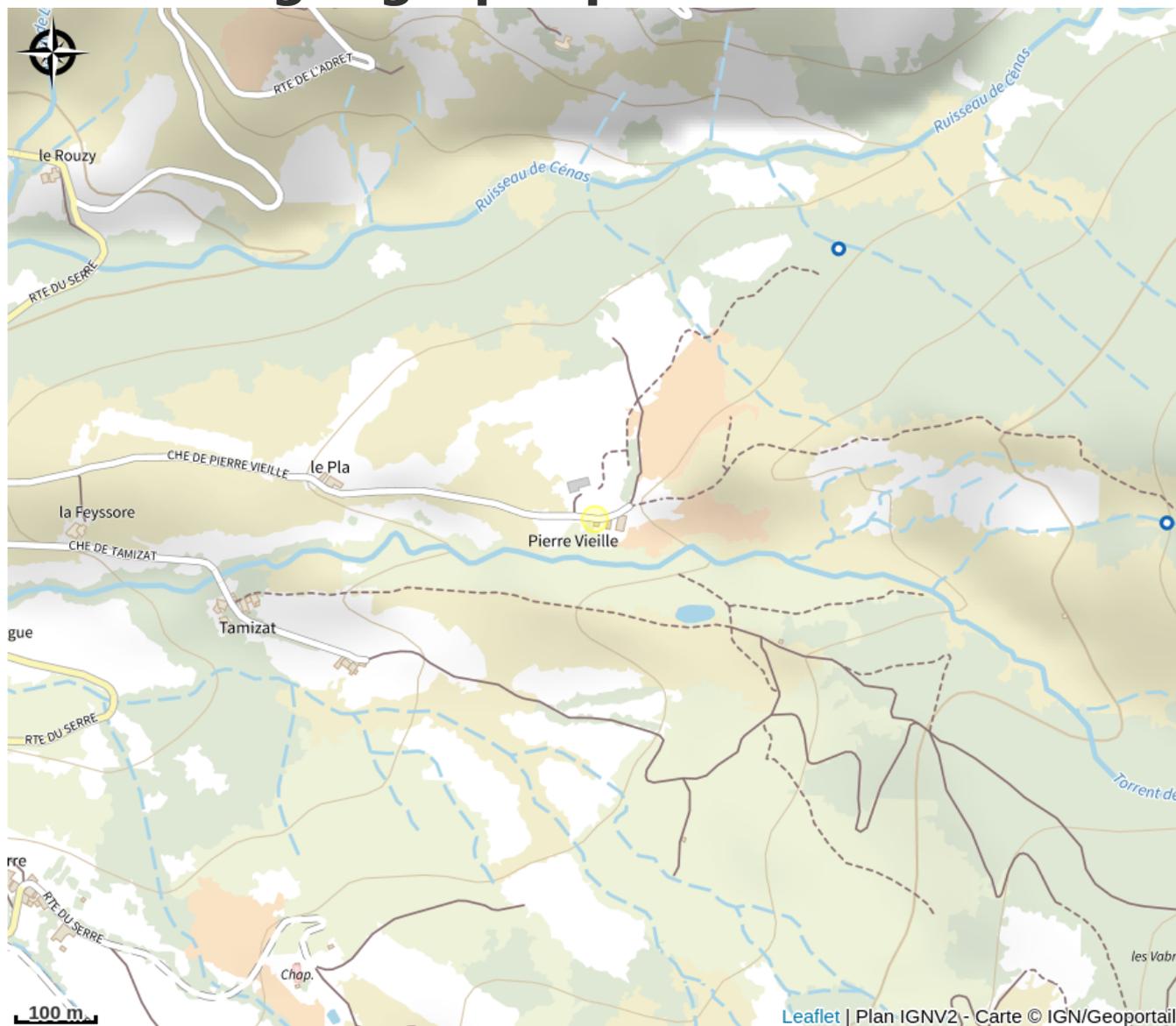
Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Au fil des saisons, vous nous trouverez au milieu de nos champs de plantes aromatiques : origan ,romarin, menthe , sarriette , hysope , sauge , pétales de fleurs (roses, calendula , mauve , bleuet...) . Nous séchons et distillons ces plantes pour en faire des condiments , tisanes , huiles essentielles et eaux florales. Nous produisons aussi des légumes. Vous pouvez déguster nos produits bio sur place ou les acheter au magasin de producteur le local de Rémuzat.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12.

Visite de la ferme : Ouverture toute l'année, sur rendez-vous uniquement.

Point de vente directe à la ferme : Ouverture en juillet et août tous les jours à partir de 18 heures, et en hors saison, sur rendez-vous.

Tarifs:

Tarifs :

Visite de la ferme : 60 € (forfait groupe, maximum 15 personnes)

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Services:

Animaux acceptés, Visites pédagogiques, Vente à la propriété, Boutique, Restauration, Visites guidées, Ravitaillement à la ferme, Vente sur point de vente collectif

Accès:

Entre la Motte et Rémuzat, suivre Cornillac. A 4 km de la Vallée suivre les panneaux 'Pierre Vieille'

Fiche mise à jour par Office de Tourisme des Baronnie en Drôme Provençale le 10/10/2022

Contact

Pierre Vieille

26510 Cornillac

Tél. 06 31 87 15 08

contact@pierrevieille.com

<http://www.pierrevieille.com>