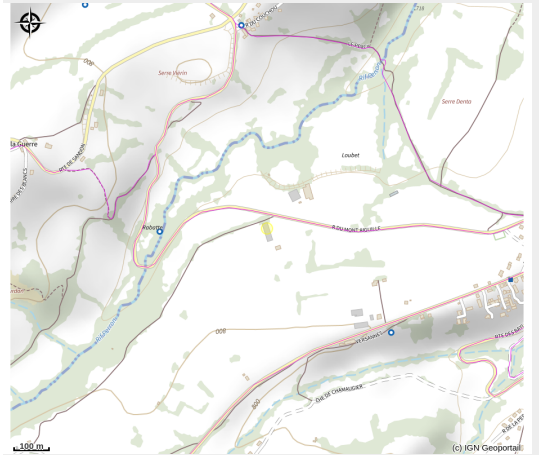


Le pressoir du Trièves

Trièves



Le Pressoir produit ses jus de fruit à bases de pomme, poire, raisin, coings, petits fruits, épices et plantes cueillies. Travail à façon de presse et distillation : nous contacter. Vente directe à l'atelier, sur rendez-vous.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

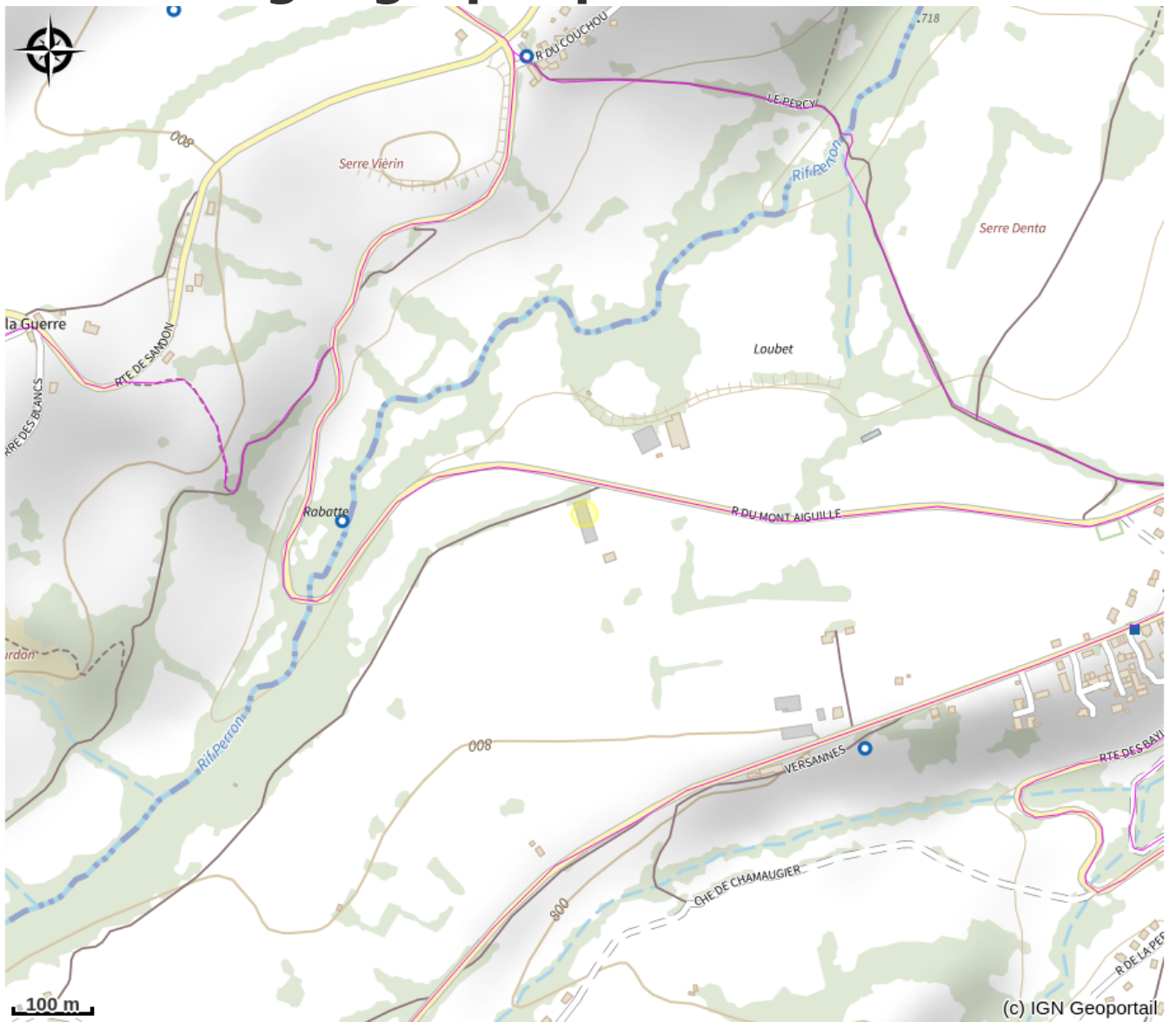
Description

La production des jus s'étale de la fin de l'été jusqu'au coeur de l'hiver, puis viennent le cidre, les eaux de vie, les compotes, les limonades... Presse à façon : nous pressons vos fruits à pépins (pommes, poires, coings, raisins, kiwis...). Les fruits traités sont pressés à part.

Distillation à façon : nous distillons vos marcs et moûts de tous fruits (sur rendez-vous).

Le Pressoir, c'est aussi : des jus, limonades, cidres, eaux de vie... en vente directe à l'atelier

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/09 au 15/01, tous les vendredis de 9h30 à 12h.
Travail à façon du 1er septembre au 15 janvier.

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 05/10/2023

Contact

Ferme les 3 cols
38930 Le Monestier-du-Percy
Tél. 07 68 91 87 58
lesjusdutrièves@outlook.fr