

Domaine de la Vallongue

Eygalières



Crédit photo : Domaine de la Vallongue (Domaine de la Vallongue)

Créé au début des années 1970 sur le site d'une ancienne bergerie, le Domaine de la Vallongue est un écrin merveilleux au sein d'une nature sauvage.

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Label : Autres

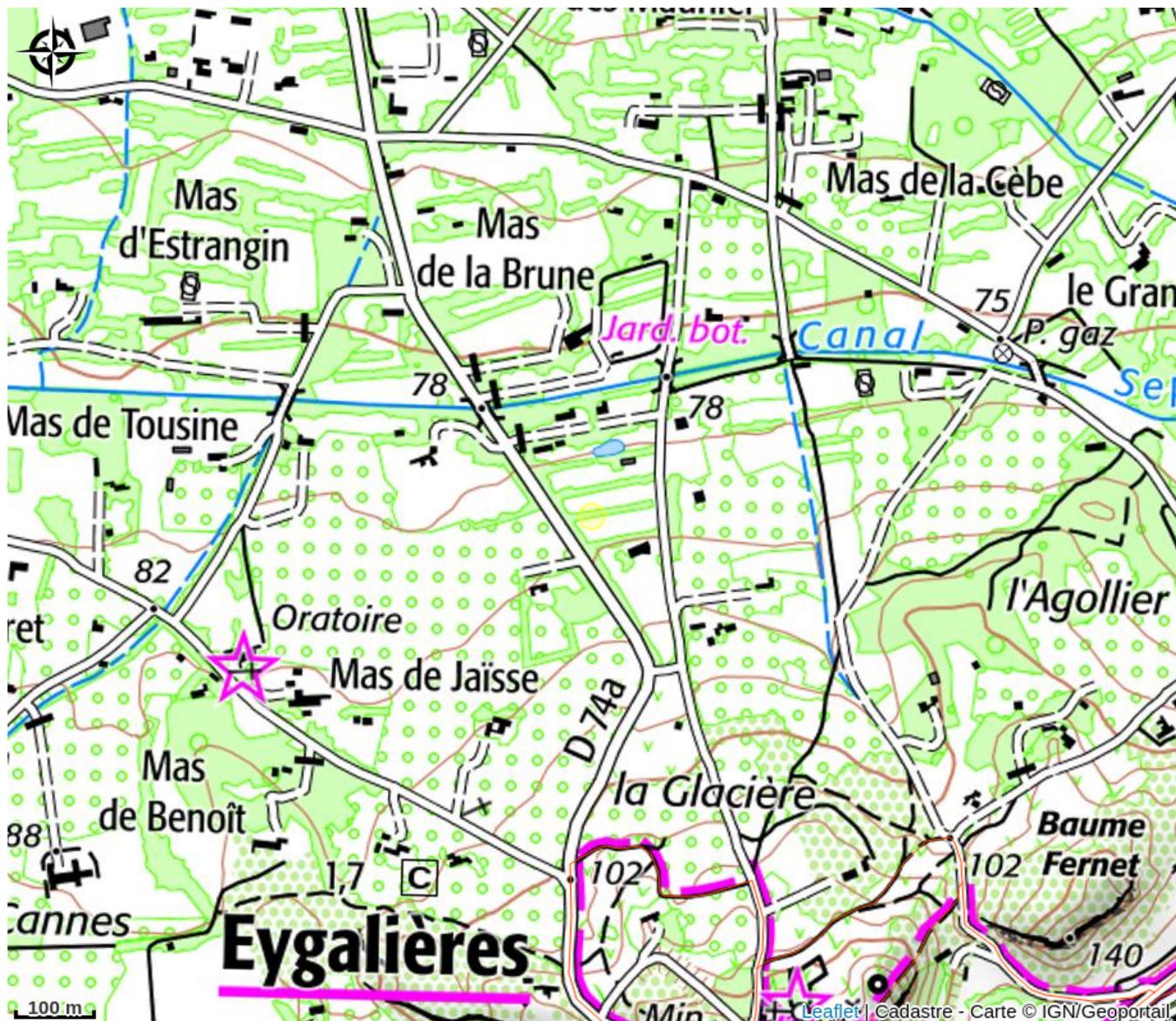


Description

Nos parcelles sont disséminées entre forêt et falaise, cailloux et garrigue. Au cœur du massif des Alpilles, nous cultivons sur 33 hectares du Grenache noir et blanc, du Cinsault, de la Syrah, du Cabernet Sauvignon, de la Cunoise, de la Clairette et du Rolle en Agriculture Biologique depuis 1985.

La Vallongue c'est aussi l'une des cultures emblématiques de la Provence : l'olive. Le moulin maîtrise toutes les étapes de la production jusqu'à l'extraction de l'huile des olives des vergers pour offrir des goûts authentiques d'une grande pureté. Que ce soit pour accompagner vos salades, sublimer vos grillades ou rehausser les goûts de vos fromages, les huiles de la Vallongue vous invitent à un voyage culinaire rare et original.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les jours.

Ouvert tous les jours en haute saison de 10h à 13h et de 14h à 19h.

Ouvert du lundi au samedi en basse saison de 10h à 13h et de 14h à 18h.

Tarifs:

Tarifs non communiqués. Dégustation gratuite.

Accueil de groupes pour dégustations spéciales ou évènement sur demande.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Espèces

Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Location de salles, Boutique, Documentation Touristique, Visites guidées, Boutique en ligne

Fiche mise à jour par Régie Tourisme de la CC Vallée Des Baux-Alpilles le 12/04/2024

Contact

Route de Mouriès D24

13810 Eygalières

Tél. 04 90 95 91 70

contact@lavallongue.com

<http://www.lavallongue.com>