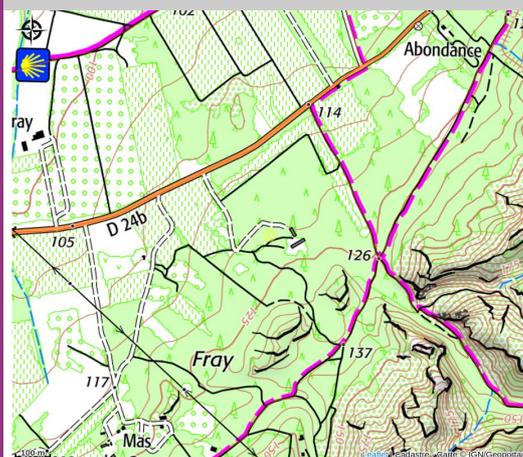


Domaine du Val de L'Oule

Orgon



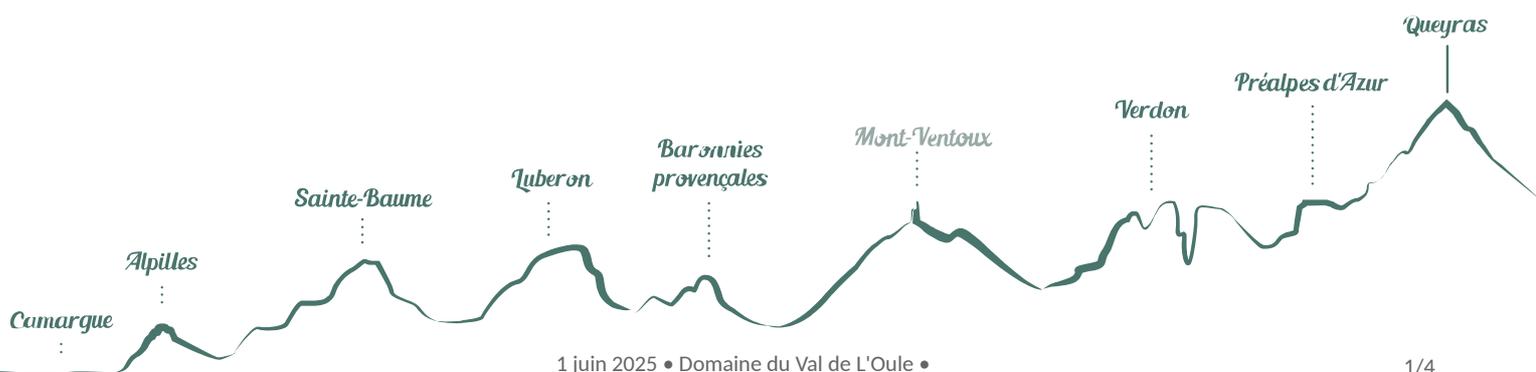
Crédit photo : 13ART000206_1_WEB.jpg

Le val de l'Oule est un domaine de 17 hectares où Fabrice et Stéphanie Benoit travaille la vigne depuis plusieurs générations.

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

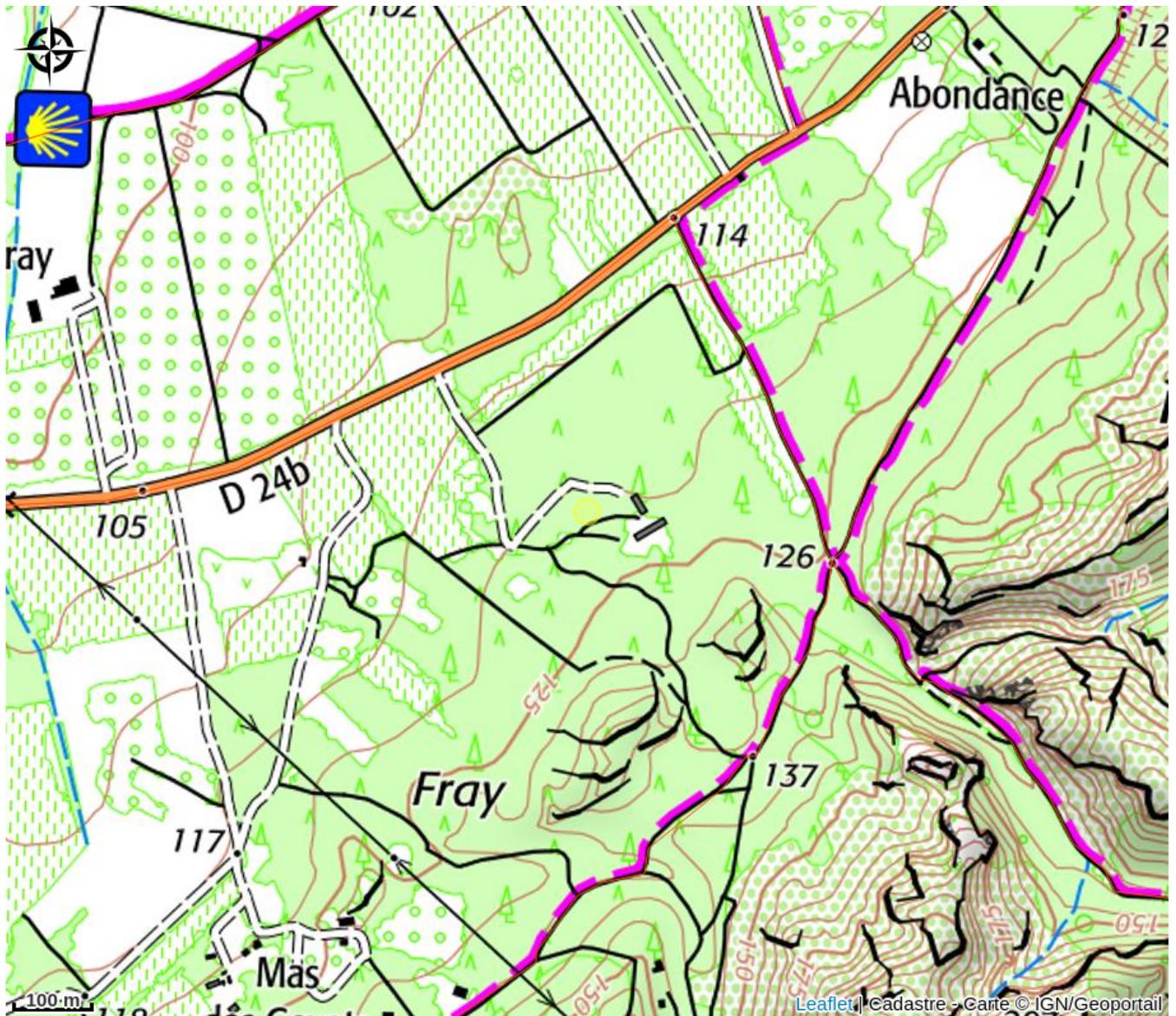
Label : Autres



Description

Fabrice et Stéphanie Benoit installés depuis vingt-cinq ans à la gare de Mollégès, ont créé en 2003 sur la Commune d'Orgon, le domaine du Val de l'Oule. Il s'étend sur 50 hectares dont treize hectares plantés de vigne, entrecoupés de chênes et d'oliviers, en piémont des Alpilles. Mené en culture biologique, le couple travaille l'expression naturelle de leur terroir et produit des vins sincères et élégants. Ils sont le fruit d'une passion transmise depuis cinq générations. Des vins « plaisirs » à souhait.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 30/03 au 31/12, tous les jours.

Vente / dégustation le Samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h.

Rendez-vous possible en dehors de ces horaires.

Tarifs:

Gratuit.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:

Animaux acceptés

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Intercommunal de Terre de Provence le 25/09/2024

Contact

Route d'Eygalières

13660 Orgon

Tél. 04 90 95 19 06

vignoblesbenoit@orange.fr

<http://www.vignoblesbenoit.fr>