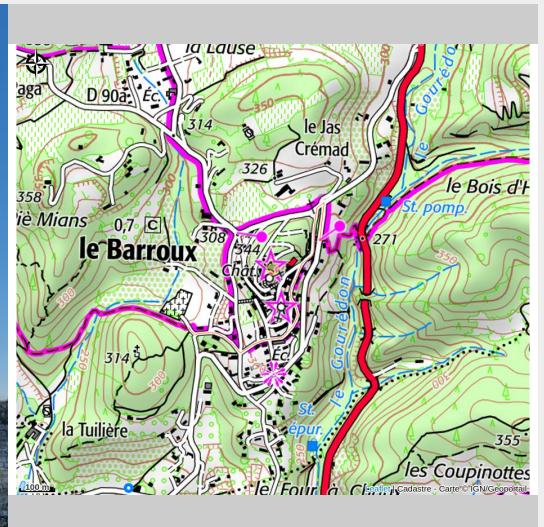


Distillerie de whisky du Château du Barroux

Le Barroux



Crédit photo : (Château du Barroux)



Le château du Barroux vous ouvre les portes de son incroyable distillerie de whisky au petit épeautre de Haute Provence. Novices, amateurs ou connaisseurs de whisky nous saurons trouver la meilleure formule pour vous satisfaire. En visite guidée.

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Label : Autres



Description

La distillerie se visite avec un accompagnateur qui explique les différentes étapes de fabrication de notre whisky.

La culture du petit épeautre en Haute-Provence selon les critères de l'Indication Géographique Protégé (IGP).

Le malteage dans notre malterie avec les étapes de trempe, germination et touraillage.

Le brassage pour obtenir un moût sucré à partir de l'amidon des céréales.

La fermentation qui transforme les sucres en alcool dans nos cuves en bois traditionnelles.

La distillation avec notre alambic continu à colonne.

L'élevage en barriques françaises.

La visite se conclue par une dégustation dans notre chais de vieillissement de whisky prélevés directement dans les barriques.

Visite distillerie « Découverte »

(visite libre du château inclue)

Durée: 1h

Tarifs Individuels: 17.50€ par visiteur

Non ouvert aux enfants de moins de 10 ans

Tarifs Groupes (min 10 pers): 15€ par adulte

Atelier dégustation Fromages & Whiskys

(Minimum 2 personnes - Maximum de 8 personnes)

Durée: 1h30

Tarifs : 48€TTC/pers

Redonner ses lettres de noblesse au fromage et désacraliser le whisky. C'est le maître mot de cet atelier gourmand atypique. Après un passage obligé dans les arcanes de notre distillerie, laissez-vous surprendre par les saveurs inattendues nées d'accords audacieux de 4 whiskys français et 4 fromages.

Master Class – Immersion Métier de distillateur

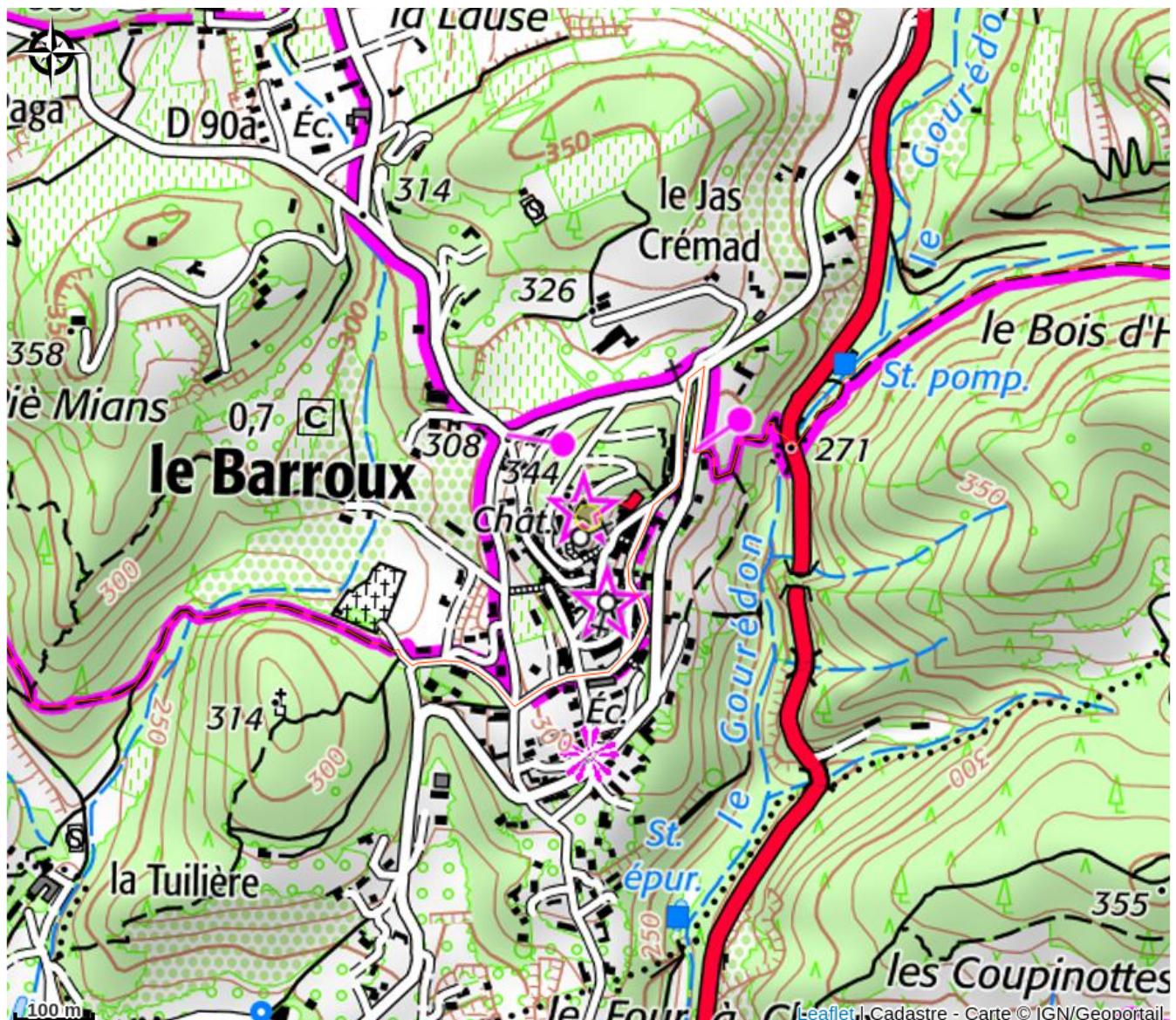
(Minimum 4 personnes - Maximum 15 personnes)

Durée: 3h

Réservation via l'Université du vin de Suze La Rousse

Vous êtes amateur de whisky et rêvez de devenir un vrai connaisseur ? Cette formation d'immersion dans les arcanes du métier de distillateur est faite pour vous ! Formation ludique et conviviale faite par l'œnologue du château alliant théorie et pratique avec dégustations, initiation à l'analyse sensorielle et visite de la distillerie du château. L'élaboration du whisky n'aura plus de secrets pour vous.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 10/12 au 31/12/2025 tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 18h.

Fermetures exceptionnelles les jours fériés.

Pour la visite guidée- se renseigner.

Du 01/02 au 30/04/2026 le lundi, mercredi, jeudi, vendredi et les week-ends de 10h à 13h et de 14h à 18h.

Pour la visite guidée- se renseigner.

Du 01/05 au 30/06/2026 le lundi, mercredi, jeudi, vendredi et les week-ends de 10h à 18h.

Pour la visite guidée- se renseigner.

Du 01/07 au 31/08/2026 tous les jours de 10h à 18h.

Pour la visite guidée- se renseigner.

Du 01/09 au 30/09/2026 le lundi, mercredi, jeudi, vendredi et les week-ends de 10h à 18h.

Pour la visite guidée- se renseigner.

Du 01/10 au 31/12/2026 le lundi, mercredi, jeudi, vendredi et les week-ends de 10h à 13h et de 14h à 18h.

Fermeture exceptionnelle le 25 décembre.

Pour la visite guidée- se renseigner.

Tarifs:

Adulte : 17,50 € (Visite libre du château inclue).

Modes de paiement:

Espèces, Carte bancaire/crédit, Chèque-Vacances Classic

Services:

Animaux acceptés, Boutique, Informations touristiques, Restauration, Visites guidées

Fiche mise à jour par Office de tourisme Ventoux Provence Tourisme le 10/12/2025

Contact

Château du Barroux

Chemin la Garenne

84330 Le Barroux

Tél. 06 59 13 13 21

contact@chateaudubarroux.com

<https://www.chateaudubarroux.fr>