Distillerie des 4 Vallées

- Produits locaux
- Plants, épices et plantes aromatiques



Coup de coeur

Toute l'année, l'équipe de la distillerie vous propose différentes activités autour de la lavande: visite guidée gratuite pour apprécier et mieux connaître la fleur, atelier de distillation à l'ancienne, boutique de produits artisanaux, découverte de différents alambics de tous âges...

L'été, il est même possible de parcourir les champs de lavande en fleur accompagné d'un guide.

La lavande fine poussant naturellement sur les montagnes entourant le village de Chamaloc dans la Drôme, la famille Aubanel récolte, distille et commercialise son huile essentielle de lavande depuis les années 1930.

De nos jours, c'est Alain Aubanel, son épouse Cécile et leur associé Maxime Méjean, qui aiment faire partager leur passion pour la lavande, cette fleur magnifique aux milles vertus. Nous espérons que ce site vous fera découvrir cette plante extraordinaire, qu'il vous donnera envie d'en savoir plus et peut-être de venir nous rencontrer à la distillerie au milieu de nos champs de lavande...

Tous les produits bruts issus des lavandins comme les huiles essentielles, les eaux florales mais aussi les bouquets et fleurs séchées bénéficient de la marque Valeurs Parc qui attestent d'une démarche de production respectueuse de l'homme, du territoire et de l'environnement.

Caractéristiques

Nous vous proposons toute une gamme de produits artisanaux autour de la lavande :

Huiles essentielles

Eau florale

Fleurs et bouquets

Cosmétiques : savon, lait corps, shampoing...

Gourmandises: biscuits, confitures, sirops, vinaigre...

Brume d'oreiller

Bougies

. . .

Vente à la ferme :

- 1er avril au 31 octobre : tous les jours de 9h00 à 19h00
- 1er novembre au 31 mars : tous les jours de 10h00 à 18h00
- Le reste du temps, tous les jours, soirée, week-end et jours fériés mais sur rendez-vous.

Visites guidées gratuites

Animations : distillation, randonnée ou aromathérapie sur réservation

Vente en ligne : www.lavandes.fr

Nous parlons Français



Visite de l'entreprise possible oui Nous suivre <u>Distillerie des 4 Vallées</u>

Contact

Alain et Cécile AUBANEL Maxime MEJEAN 04 75 22 20 14 distilleriedes4vallees@orange.fr

Adresse

Distillerie des 4 Vallées 302 chemin des Garandons 26150 CHAMALOC 04 75 22 20 14 distilleriedes4vallees@orange.fr Parc

Une belle complicité de nature et de culture



Nous ecrire
Nom
Prénom
Courriel
Courriel
Confirm email
Téléphone Téléphone
Message
The sauge
Coursial manage 4 distillariades (valles a Coronas fr
Courriel marqué distilleriedes4vallees@orange.fr

CAPTCHA
5 F JM aM
What code is in the image? Enter the characters shown in the image.
Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Envoyer