



Vins et « Pélardons » ... de Marseillan à Villeveyrac et Frontignan



A Marseillan,

Les secrets de fabrication du célèbre apéritif - VERMOUTH - inventé en 1813 vous seront révélés à la Maison NOILLY PRAT.

Visite, dégustation, vente

A Villeveyrac,

La « Ferme des saveurs » en biodynamie, Mas Saint FARRIOL - propose les savoir-faires du métier d'éleveur de chèvres et d'ovins et de fromager :

Production : fromages, faisselles, yaourts, tomes.

A Frontignan

Au Château STONY, Lydie NODET, vous accueillera dans la fraîcheur du Chai et vous fera découvrir les modes de culture et de vinification du fameux

MUSCAT de FRONTIGNAN

... Avant dégustation !

Production : Muscat, Vins rouges, rosés et blancs.

Nombre de participants,

Mini : 8, **Maxi : 20 personnes**

Mode de transport :

Co-voiturage (2 à 5 voitures)

Horaire indicatif :

Journée entière (9h30 – 17h30)

Durée visites :

1h15 Noilly Prat, 1h30 La ferme des Saveurs

1h Château Stony

Accompagnateur :

Jean-François Fournier (06 33 54 44 15)

Guide : Noilly Prat + Ferme + Lydie Nodet

2 petits+ : Trois points de dégustation (avec modération) permettent de découvrir des cultures ancestrales et d'en rapporter des souvenirs précis.

Un pique-nique à la ferme des Saveurs

Itinéraire total Google MAP :81,0km

B 13

Détail des 81km :

Lazaret

20,3 km

Marseillan

18,3 km

Mas St Farriol

avec pique-nique à la ferme

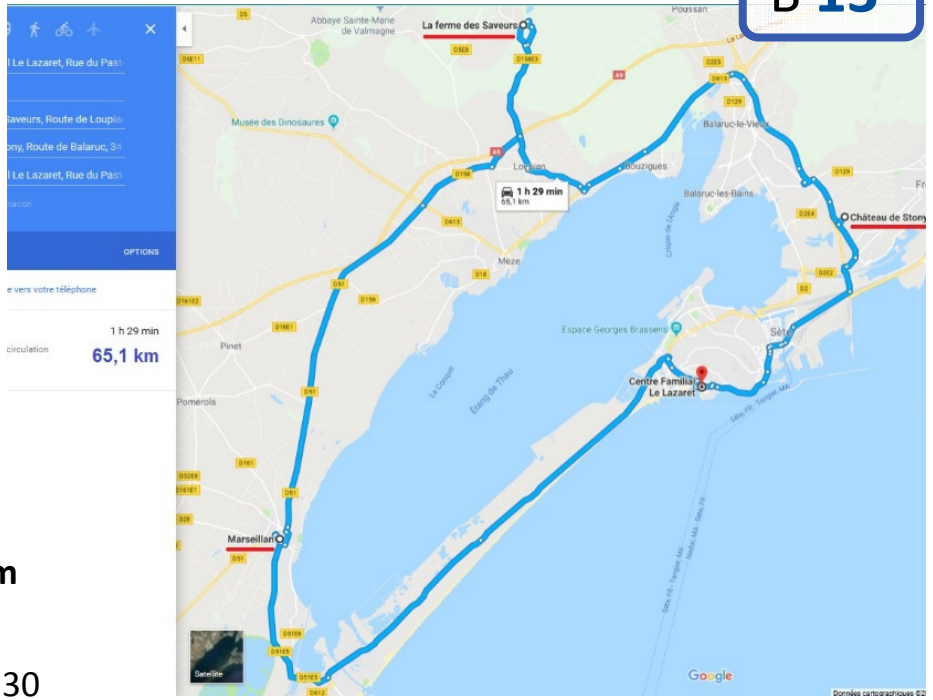
18,1 km

Château de Stony

8,4 km

Lazaret = 65,1 km

Durée totale de conduite :1h30



Co-voiturage :

Distance à parcourir : 65,1 Km

Coût forfaitaire : 20,0 €

Participation indicative par passager : -> **5,0 €**

