

DES VALEURS SÛRES EN TRADITIONS



MAISON DE L'OLIVIER

165 chemin de la Filature 30500 SAINT-AMBROIX
07 86 85 00 53 / 04 66 24 18 59

Ouvert toute l'année :

- lundi, jeudi et vendredi de 10h à 12h et de 17h à 20h. - mardi, mercredi et samedi de 17h à 20h.

Moulin à huile. Fabrication d'huile d'olive vierge extra. Atelier de transformation : olives et tapenade. Découverte de toutes les étapes de la production : de la pépinière à la dégustation des olives, de l'huile et de la tapenade de pays.



LA FERME DE BRUGUEROLLE

Chemin de la station
30500 SAINT-AMBROIX - 06 08 35 32 01

Producteur Bio : Céréales et produits dérivés, fruits et produits dérivés, légumes et produits dérivés, fleurs, plantes et produits dérivés, volailles et œufs

CLOS LA ROQUE

589 chemin du Ranquet
30500 SAINT-AMBROIX - 04 66 24 12 00



Notre propriété familiale s'étend à flanc de colline depuis les bords de rivière jusqu'aux sommets cévenols.

Le sol argilo-calcaire avec des petits alluvions sur les hauteurs évolue peu à peu pour devenir argilo-siliceux puis limoneux en s'approchant de la Cèze. C'est en respectant cette grande diversité et grâce aux conditions climatiques locales que nous avons pu acclimater différents cépages plus ou moins connus et produire des vins originaux.



DOMAINE DE BERGUEROLLE

109 Chemin de Cambricou - Route de Barjac
30500 SAINT-AMBROIX - 04 66 24 01 84

Domaine familial, vigneron indépendant d'un vignoble de 36 ha conduit en viticulture biologique. Venez déguster nos vins au caveau et au bar à vin / restaurant accompagné de planches ou de tartines. Et trouvez des produits régionaux à notre boutique. Vous pouvez aussi vous balader dans les vignes sur un parcours balisé de 3 km.