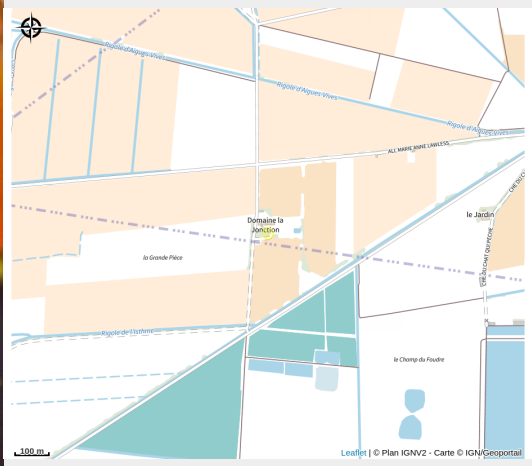
EARL LA JONCTION

Canal du midi



Producteur de pommes, prunes et raisin de table sans pépin. L'exploitation est située dans le Minervois, au coeur de l'étang asséché de Marseillette, une oasis de verdure au coeur de la chaleur en été, et baignée par un système de canaux d'irrigation ancestraux. Dans ses vergers et vignes, Philippe Mercier innove sans cesse et, outre le jus de pomme et la confiture de prunes, il propose même du raisin de table rosé sans pépin, au goût de fruits rouges, "et même fraise tagada", se plaît-il à préciser. Autre originalité : une variété japonaise de raisin très gros grains, avec des parfums exotiques. Vente directe sur le domaine visite de l'exploitation, sur rendez vous.

Useful information

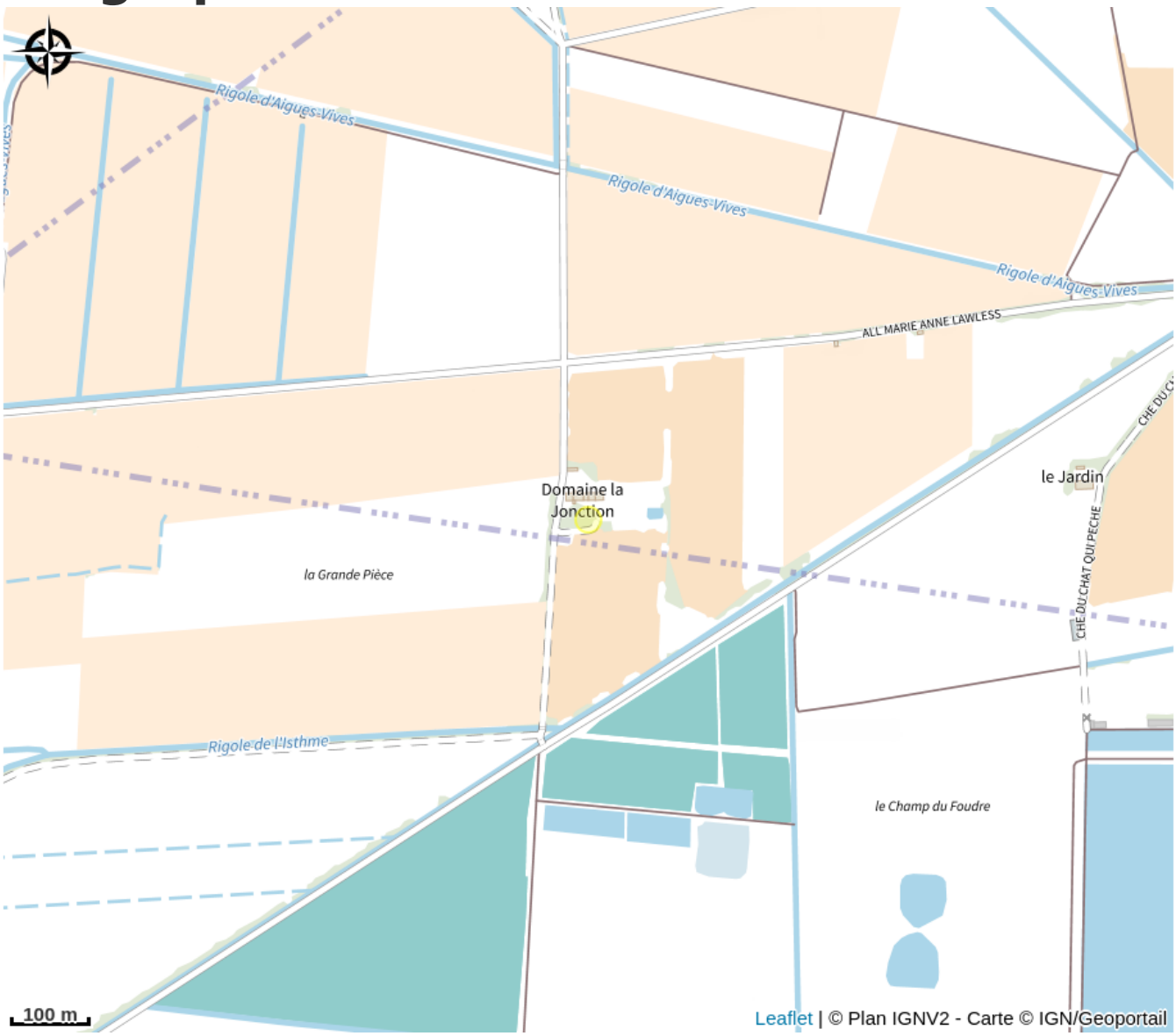
Category : Wine cellars and local produce

Label : Pays Cathare, Bienvenue à la ferme, Agriculture raisonnée

Description

L'exploitation de Philippe Mercier est située dans le Minervois, au coeur de l'étang asséché de Marseillette, une oasis de verdure au coeur de la chaleur en été, et baignée par un système de canaux d'irrigation ancestraux. Là, on produit des pommes, des prunes, et des raisins sans pépin ! Dans ses vergers et vignes, Philippe Mercier innove sans cesse et, outre le jus de pomme et la confiture de prunes, il propose même du raisin de table rosé sans pépin, au goût de fruits rouges, "et même fraise tagada", se plaît-il à préciser. Autre originalité : une variété japonaise de raisin très gros grains, avec des parfums exotiques. Vente directe sur le domaine visite de l’exploitation, sur rendez vous.

Geographical location



All useful information

Contact

Téléphone fixe :
+33 4 68 43 74 92

Téléphone portable :
+33 6 70 00 93 33

Adresse :
Domaine de la Jonction
11700 PUICHERIC
philippe.mercier21@wanadoo.fr