

## L'ESPACE DE DEGUSTATION

Un moment convivial.  
L' incontournable dégustation gratuite vous permettra de découvrir l'étendue de nos gammes de sirops de fruits et plantes et apéritifs...

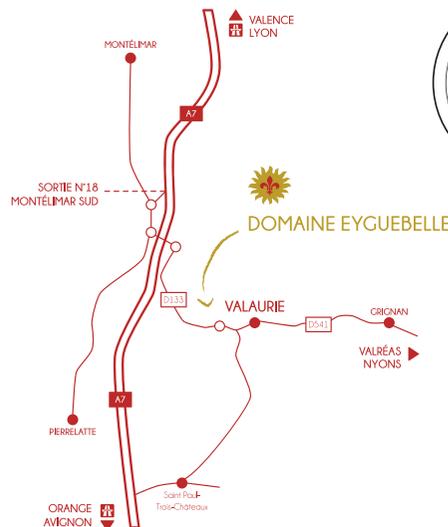


## THE DEGUSTATION SPACE

A convivial moment.  
As always, our free tasting will let you find out about our wide range of products : fruits and plants syrups, apertifs...



Domaine Eyguebelle - 3 chemin de la Méjeonne - 26230 VALAURIE  
tél : 04 75 98 03 80 - mail : domaine@eyguebelle.com  
GPS : 44.419605,4.789564



Ne pas jeter sur la voie publique. 03/2022

## LA BOUTIQUE

L'unique endroit où vous pourrez retrouver l'ensemble des gammes fabriquées par Eyguebelle. Une large palette de saveurs, de sensations à partager en toute convivialité.



## THE SHOP

The only place where you can find the entire range manufactured by Eyguebelle. A wide range of flavors and sensations to share in a friendly atmosphere.

### OUVERTURE 7J/7

Septembre - Mai  
10h00 - 18h00

Juin - Août  
10h00 - 19h00

Fermé  
les 25/12 et 01/01

Groupes  
Visite sur rendez-vous



L'abus alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

### BOUTIQUE EN LIGNE

[www.eyguebelle.com](http://www.eyguebelle.com)



### NOUS SUIVRE



[www.eyguebelle.com](http://www.eyguebelle.com)

  
**Eyguebelle**  
1949

LE VRAI GOÛT DU FRUIT



DECOUVERTE AU CŒUR DES SIROPS EYGUEBELLE

VISITE ET DÉGUSTATION GRATUITES  
OUVERT 7J/7



VALAURIE (26) : À 5 MIN. DE LA SORTIE A7 MONTÉLIMAR SUD DIRECTION NYONS

Implanté à Valaurie, entre vergers et champs de lavande, le **Domaine Eygubelle**, laïque depuis 1996, élabore avec passion des sirops et apéritifs d'après les recettes de moines de la Drôme Provençale.

Riche de son passé, il cultive cet ancrage régional et partage les valeurs propres à cet art de vivre du sud de la France : **authenticité des produits et du goût, passion du métier et exigence...**



Established in Valaurie, among the orchards and lavender fields, the **Eygubelle domain** secular since 1996 lovingly makes syrups and aperitifs based on ancestral recipes.

With its rich past and regional roots, it cultivates strong values that are typical of the « art de vivre » of the South of France: **the authenticity of its products and taste, a love for the job and exacting requirements...**

## LA VISITE

Venez découvrir l'histoire de la marque et les ateliers de production des sirops Eygubelle : de la sélection des ingrédients

## THE VISIT

Discover the history of the brand and the processing workshops of Eygubelle syrups : from the selection of ingredients to the bottling of products.



**Eygubelle**  
1949

## LES SIROPS DE L'ARTISAN

A chaque parfum, sa recette originale. Nos sirops sont élaborés à partir de jus de fruits, de pur sucre français et d'arômes naturels choisis avec soin et assemblés selon les secrets de fabrication transmis de génération en génération.

UN SIROP EST UN SAVANT MÉLANGE



## PROVENCE CRAFT SYRUPS

Each flavour has its own original recipe. Our syrups are made from fruit juice, french sugar and carefully-selected natural flavourings. These are blended using production secrets that are handed down from generation to generation.



**ÆLRED**  
1889

## LES ALCOOLS DE FRUITS ET DE PLANTES

Découvrez dans notre boutique, les Alcools Ælred dont les recettes ont été établies par des moines et sont toujours jalousement gardées secrètes. Rien n'est modifié dans les recettes et la fabrication ce qui confère aux alcools Ælred un goût unique et une typicité issus des expériences des ancêtres herboristes. Cette alchimie des plantes, du sucre et de l'alcool est précieuse : elle confère aux liqueurs leur vertu digestives et revigorantes.

UNE METHODE DE FABRICATION ANCESTRALE

1889 : Création des premières liqueurs Ælred par des moines cisterciens

« Ælred » signifie « L'Esprit de la Source » en breton.



## LES AROMES NATURELS ET LES ESSENCES



## THE PRODUCTION METHOD

Recipes for spirits originally invented by monks remain unchanged and production secrets are jealously guarded. Nothing changed in the production process and all steps are scrupulously respected. This gives to the alcohols their unique taste and distinctive characteristics drawn from the experience of the herbalist ancestors. This alchemy of plants, sugar and alcohol is invaluable, giving the liqueurs their invigorating and digestive virtues.

