



Le Délice de Marie | Producteur artisanal à Villers-le-Bouillet



Rue De Waremme 110

Villers-le-bouillet - 4530

Téléphone de contact : +32 471 30
96 95

<https://www.delicedemarie.be>

L'histoire des délices de Marie débute en 1995 avec la production en petite quantité de cidre de pomme. Au vu de son succès, les producteurs n'ont cessé d'augmenter l'activité et de diversifier les produits.

Des produits locaux et faits maison

Parmi eux, on trouve une sélection de crémants de fruits ou de fleurs. Ces mousseux sont produits selon la méthode dite traditionnelle. Une première fermentation complète se fait en cuve suivi d'une refermentation en bouteille. Après un repos de 9 mois, on obtient un crémant légèrement sucré. Le produit est faiblement alcoolisé (8,5%) et décliné en divers parfums : fleurs de Sureau, poire de coing, rhubarbe, framboise et cerise.

A côté de cette production, on trouve également un jus de pomme, une gelée de pomme et un vinaigre de cidre.

Venez visiter les lieux et gouter ces produits artisanaux!

Ces informations vous sont données à titre indicatif

Renseignez-vous avant votre départ directement auprès du partenaire touristique qui vous intéresse.

Editeur Responsable :

Etienne CLAUDE, Directeur Général

© VISITWallonia Wallonie Belgique Tourisme asbl Avenue Comte de Smet de Nayer
145000 Namur . Belgique +32 (0)2 504 02 11 <https://visitwallonia.be> info@visitwallonia.be

Les informations contenues dans ce document ont été rassemblées par VISITWallonia avec le maximum de précautions. L'éditeur ne peut être tenu pour responsable d'éventuelles modifications qui se seraient produites entre la collecte des données et leur présentation dans ce document.

Sauf mention contraire, les informations que vous trouvez dans ce document appartiennent à VISITWallonia.

Une autorisation écrite préalable est requise pour l'utilisation ou pour la reproduction de ces informations.

VISITWallonia se réserve tous les droits de propriété intellectuelle sur ce document.