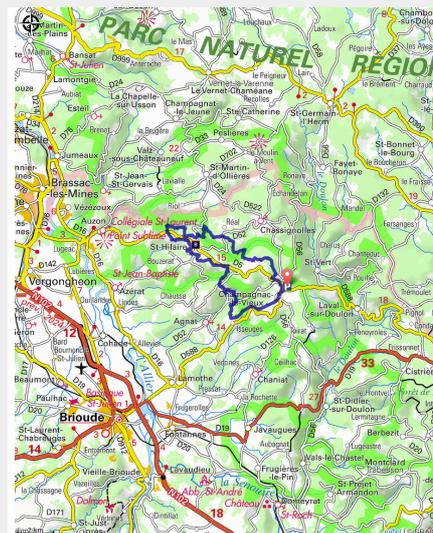


La Route des Savoirs Faire à VTT

Gorges de l'Allier - Champagnac-le-Vieux



Partez à la découverte de la distillerie de Saint Hilaire et de la Miellerie de Lilo Nectar à VTT !

Lilo Nectar.

Découvrez l'apiculture chez Lilo Nectar ! Depuis 2022, je chéris nos abeilles et transforme leur miel en délices artisanaux. Plongez dans notre rucher, découvrez nos saveurs uniques et partagez notre passion pour une apiculture respectueuse de la nature.

Distillerie Saint-Hilaire

Producteur et distillateur depuis plus de 30 ans au cœur des volcans d'Auvergne, notre distillerie cultive les bienfaits naturels des plantes. Vivez une expérience unique au cœur des volcans d'Auvergne en vous inscrivant à nos ateliers et visites guidées.

Infos pratiques

Pratique : VTT

Durée : 3 h 30

Longueur : 28.0 km

Dénivelé positif : 969 m

Difficulté : Difficile

Type : Boucle

Thèmes : Produits du terroir

Itinéraire

Départ : Champagnac le Vieux

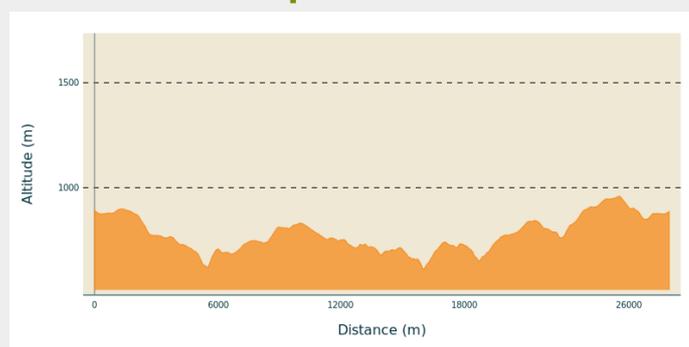
Communes : 1. Champagnac-le-Vieux

2. Agnat

3. Saint-Hilaire

4. Chassignolles

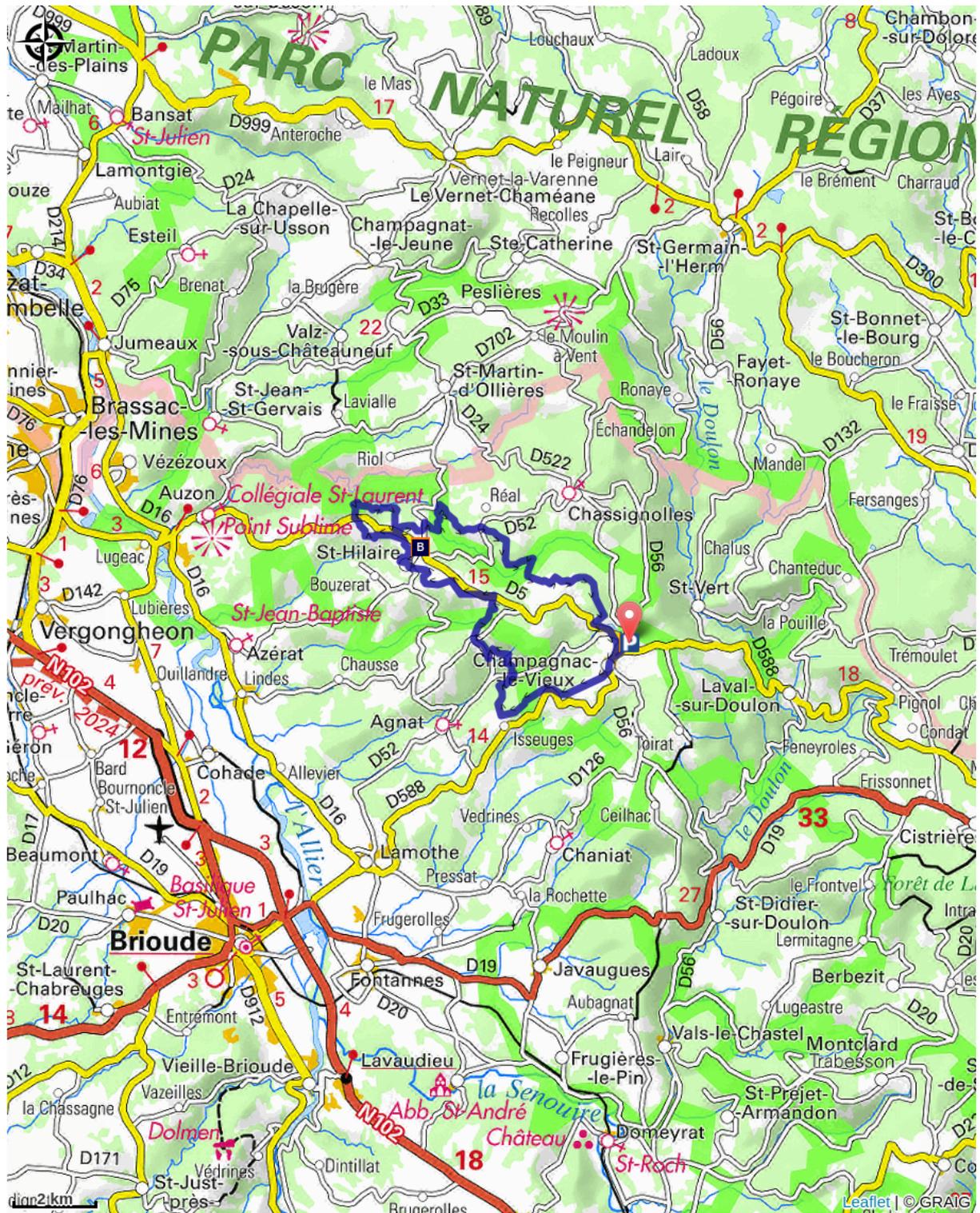
Profil altimétrique



Altitude min 612 m Altitude max 959 m

Ce circuit n'est pas équipé d'un balisage spécifique, il emprunte différents circuits VTT, soyez attentif à l'itinéraire sur votre smartphone !

Sur votre chemin...



 Lilo Nectar (A)

 Distillerie Saint-Hilaire (B)

Toutes les infos pratiques

Recommandations

Pensez à réserver vos visites !
Prévoyez environ 45 minutes par visite.

Comment venir ?

Parking conseillé

Parking de la miellerie Lilo Nectar

Sur votre chemin...



Lilo Nectar (A)

Découvrez l'apiculture chez Lilo Nectar ! Depuis 2022, je chéris nos abeilles et transforme leur miel en délices artisanaux. Plongez dans notre rucher, découvrez nos saveurs uniques et partagez notre passion pour une apiculture respectueuse de la nature.

Pratiquant une apiculture faiblement transhumante et bio, je prends soin de nos abeilles locales qui produisent un miel délicieux et authentique.

Mais cette aventure ne s'arrête pas à la récolte du miel. Sur place, je transforme ce nectar en trésors gustatifs : du nougat, des pâtes à tartiner, des bonbons et des barres de céréales, tous confectionnés avec soin.

Pour une expérience unique, réservez une visite et plongez dans l'univers de nos abeilles au cœur d'un de mes ruchers. Venez aussi partager gratuitement cette passion pour une apiculture respectueuse de la nature.



Distillerie Saint-Hilaire (B)

Producteur et distillateur depuis plus de 30 ans au cœur des volcans d'Auvergne, notre distillerie cultive les bienfaits naturels des plantes. Vivez une expérience unique au cœur des volcans d'Auvergne en vous inscrivant à nos ateliers et visites guidées.

Producteur et distillateur depuis plus de 35 ans au cœur des volcans d'Auvergne, notre distillerie cultive les bienfaits naturels des plantes. Nous sommes l'un des pionniers dans la fabrication de produit d'aromathérapie biologique. Ainsi, plus de 100 plantes différentes arrivent chaque saison à la distillerie allant de la Lavande ou de la Menthe Poivrée cultivées par nos producteurs en passant par le Millepertuis ou la Reine des Prés cueillis dans le Parc Régional, aux branches de résineux ramassées dans nos forêts profondes, sans oublier les fragiles bourgeons prélevés avec parcimonie sur nos arbres et arbustes.

Ouvrez les portes de notre distillerie de plantes aromatiques :

- visite gratuite : découverte de nos métiers et savoir-faire
- boutique de 180m² : produits biologiques et conseils personnalisés
- panorama : une vue époustouflante sur les Monts d'Auvergne

Crédit photo : Géraldine