



Une île en Provence

La maison Manguin cultive l'art de la distillation à la recherche perpétuelle de la quintessence du terroir.

Sélection de fruits à maturité, fermentation lente, distillation en alambics Charentais, maturation des eaux de vie dans les ateliers aux températures contrastées.

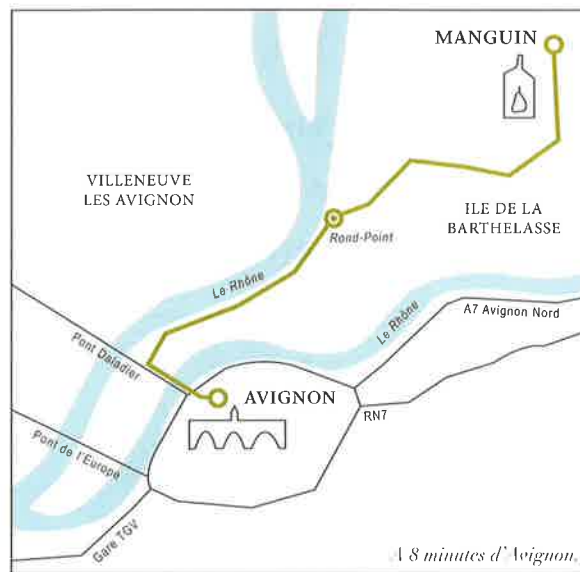
Béatrice et Emmanuel Hanquiez, nouveaux propriétaires depuis 2011, perpétuent avec passion le savoir-faire historique de la maison et créent des spiritueux inspirés par la Provence et la Méditerranée...

VISITE GUIDÉE
Tous les samedis à 11h
(sauf jours fériés)

HORAIRES
du lundi au vendredi
10h à 12h - 14h à 17h
le samedi
10h à 12h - 15h à 18h

ADRESSE
Maison Manguin
784 Chemin des Poiriers
84000 Avignon

04 90 82 62 29
info@manguin.com



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.*



MANGUIN
EN PROVENCE



MANGUIN EN PROVENCE

*Créateur de spiritueux depuis 1957
sur l'Île de la Barthelasse en Avignon*



DISTILLERIE ARTISANALE

VISITE GUIDEE

Tous les samedis

DEGUSTATION

POIRES PRISONNIERES BOUTEILLES DANS LES VERGERS

de Mai à Juillet



EAUX DE VIE

LIQUEURS

PASTIS

APERITIFS



OLIVE

ABRICOT

POIRE



Créé par la distillerie en 2019, le « Mediterranean Challenge » est un concours qui valorise et récompense la créativité de bartenders de talent autour d'Oli'Gin, le gin distillé à l'olive par Manguin. Le jury est composé de barmen de renommée internationale. La Troisième édition aura lieu au mois de juin 2024.

www.manguin.com

