

LA PIAUTRE

c'est aussi du Whisky!

Remise des bouteilles à partir du
SAMEDI 11 NOVEMBRE 2017



MALTERIE • BRASSERIE • DISTILLERIE

la Gare 49250 La Ménitrie - 02 41 57 62 78 - contact@lapiautre.fr - www.lapiautre.fr

UNE FOLLE IDÉE...

En 2013, nous installons **notre malterie**, La Piautre disposait enfin d'une **matière première locale**. Nous transformions alors l'orge en malt puis le malt en bière. Une ultime étape, plus folle encore, s'est alors imposée : **produire notre whisky**.

Comme pour nos bières, il se devait d'être intégralement local. Si nous savions déjà brasser, il nous fallait aussi distiller. C'est avec Gilles Boudier, bouilleur de cru de Vihiers, **distillant au feu de bois** sur d'anciens **alambics nantais** que nous avons commencé cette aventure. À partir d'orge bio, exclusivement maltée sur place, nous avons donc brassé une bière destinée à la distillation. L'eau de vie obtenue a vieilli ensuite dans des fûts de Coteaux de l'Aubance pour une durée minimale de 3 ans. Ainsi est né **le premier whisky de la région**.

LE DÉBUT D'UNE HISTOIRE

Nous vous proposons aujourd'hui de prendre part au début de cette histoire et de **réserver votre bouteille** parmi une sélection de 3 fûts, et vous invitons à venir la récupérer lors d'une soirée spécialement dédiée le samedi 11 novembre 2017. Vous découvrirez notre alambic qui fait de La Piautre **un lieu unique en France** associant **malterie, brasserie et distillerie**.