

DISTILOIRE

Distillerie & liquoristerie artisanale



LA GAMME

DISTILOIRE
SPIRITUEUX
AUTHENTIQUES

DISTILOIRE
SPIRITUEUX
AUTHENTIQUES

NANTES — FRANCE

DISTILOIRE

DISTILOIRE
SPIRITUEUX
AUTHENTIQUES



Fondé en 2017 par **Benoît Chaigneau**, ancien maître de chai dans le Val de Loire, Distiloire produit des spiritueux, liqueurs et vermouths artisanaux, issus de l'Agriculture Biologique.



Tous nos produits sont sans additif, sans colorant, non filtrés à froid et certifiés Agriculture Biologique.



Elaboré par **macération** ou **distillation** artisanale, entre tradition et innovation, les produits Distiloire proposent une expérience gustative unique, loin des standards industriels.

Production en **petits lots**, mise en avant de **matières premières locales** et touche "Val de Loire" caractérisent également les créations de la distillerie.



Réalisé dans les règles de l'art, notre **Whisky français** 100% artisanal est fermenté, distillé, élevé et embouteillé **à la distillerie**.

Au carrefour des influences écossaises, japonaises et françaises, ce Whisky offre une palette aromatique d'une grande complexité et une **belle texture** en bouche.

Whisky Single Malt - 44% vol.

Disponible en format 70 cl



Le saviez-vous ?

Chaque édition adopte son propre code couleur.

Actuellement disponible : Batch #1 - Édition "Rouge" (836 bouteilles produites)

À venir (courant 2026) : Batch #2 - Édition "Bleue"

Les batches

Nos Whiskies, produits à partir d'orges biologiques cultivées uniquement dans l'ouest de la France, sont distillés "à l'ancienne", en alambic double passe à flamme nue, chauffé au bois.



Disponible en quantités très limitées, chaque nouveau batch de notre Whisky est issu d'un assemblage inédit de fûts de chêne de différentes origines.

**L'occasion d'explorer un nouvel
équilibre aromatique
à chaque édition !**

CINQ - CINQ ORGANIC SPICED RHUM BIO

Rhum ambré de dégustation, le **Spiced Rhum 5.5** c'est la rencontre gourmande de l'Amérique du Sud et du val de Loire autour de **5 plantes et épices**.

Double maturation de plusieurs années en fût de Bourbon puis **5 mois en fût de vin de Loire liquoreux**.

Boisson spiritueuse à base de Rhum - 40% vol.

Disponible en format 20 cl, 70 cl et 5 L



1924 GIN

Le **Gin 1924** est un gin frais et équilibré issu de la distillation de **8 botaniques** dont le citron, la camomille romaine, l'angélique et le poivre du Sichuan. Nous le distillons dans notre **alambic traditionnel** chauffé au bois, à flamme nue.

Intense et complexe, sa **bouche veloutée** offre une **très belle longueur**.

London Dry Gin - 43% vol.

Disponible en format 20 cl, 70 cl et 5 L

Palmarès



MESKAD

PASTIS
ARTISANAL

Le **Pastis Meskad** est élaboré par macération de **20 botaniques** : 3 plantes anisées pour l'intensité, réglisse de Calabre IGP pour la rondeur, herbes de Provence et mélange d'épices pour la fraîcheur. Le Meskad est un Pastis **complexe** et **aromatique**, véritable icône de l'apéritif à la française !

Apéritif Anisé - 45% vol.

Disponible en format 20 cl, 70 cl et 5 L

Palmarès



Une seule
recette,
2
éditions



Édition spéciale
Le Jaune de la Grue !
Recette identique.

Verres Sérigraphiés
Le Jaune de la Grue



BOLD CREW

La liqueur de café **Bold Crew** est obtenue par extraction à froid (ou Cold Brew) d'un délicieux café de spécialité : un Arabica d'Ethiopie (Moka) cultivé en agriculture biologique et paysanne, en terroir d'altitude. Son **nez intense de café torréfié** s'accompagne d'un **bouche gourmande** rappelant les pâtisseries au café. Idéal en **digestif** et en **cocktail**.

Liqueur - 20% vol.

Disponible en format 20 cl et 70 cl

Palmarès



CHARMANTE

La liqueur de menthe **Charmante** est issue d'un assemblage unique de **5 variétés de Menthe** toutes distillées dans notre alambic. Son nez offre un bouquet complexe de **notes mentholées, poivrées, et végétales**. Peu sucrée, sa bouche intense et soyeuse propose une **agréable sensation de fraîcheur**. Idéal en **digestif**.

Liqueur - 20% vol.

Disponible en format 20 cl et 70 cl

Palmarès





Douce Folie VERMOUTH ROUGE

Le Vermouth **Douce Folie Rouge** est un **apéritif de style italien**, doux, légèrement épicé et herbacé, porté par une **belle amertume**.

Il est réalisé à partir d'un assemblage de vins naturels - **Cabernet Franc** et **Muscadet Bio** du domaine Landon Chartier à Ancenis (44) -, d'alcool de blé et d'une sélection de **14 plantes et épices**.

Apéritif à Base de Vin - 17% vol.

Disponible en format 20 cl et 75 cl

Douce Folie VERMOUTH BLANC

La Vermouth **Douce Folie Blanc** est un **apéritif** floral et herbacé à l'amertume maîtrisée.

Il est réalisé à partir de vins naturels - **Muscadet Bio** du domaine Landon Chartier à Ancenis (44) -, d'alcool de blé et d'une sélection de **16 plantes et épices**.

Apéritif à Base de Vin - 17% vol.

Disponible en format 20 cl et 75 cl

Palmarès



Bag-In-Box 5 litres



+ économique :

-15% sur le prix au litre environ.

+ pratique :

Robinet et poignée de transport.

+ écologique :

Entièrement recyclable, empreinte carbone 8 fois inférieure à celle des bouteilles en verre.

Nous pouvons vous fournir :

- des bouteilles vides
- des bouchons synthétiques tête bois
- des étiquettes

Disponibles pour nos spiritueux : Gin **1924**, Pastis **Meskad** et Spiced Rhum **5.5**

Coffrets et Etais



Nos coffrets 3x20cl vous permettent d'associer n'importe quelle référence au format 20cl. Idéal en cadeau, ils s'adaptent à toutes les demandes et toutes les situations.

Nos étuis cadeau aux couleurs de la distillerie conviennent à toutes nos bouteilles 70 cl (toutes références hors Vermouths).

Un écrin parfait pour mettre en valeur nos flacons !



DISTILOIRE

Venez-nous rendre visite !

La boutique

Notre boutique de vente directe est ouverte aux particuliers et aux professionnels,
uniquement les jeudis de 16h00 à 19h00.

Tous les produits sont disponibles à la vente et à la dégustation !
Une occasion de pouvoir échanger directement avec le producteur.

Les visites dégustation

Sur réservation (créneaux disponibles à consulter sur notre site internet), nous vous accueillons pour une visite de la distillerie suivie d'une dégustation commentées des produits.

Dans une ambiance conviviale, nous vous présenterons le métier de distillateur-liquoriste et le fonctionnement d'un alambic. Nous vous dévoilerons les secrets d'élaboration et vous donnerons des conseils de dégustation pour apprécier au mieux nos spiritueux, liqueurs et apéritifs.



Durée : 1h30 environ (45 min de visite et 45 min de dégustation)

Tarif : 20€ par personne

Participants : 3 à 12 personnes, âgées de 18 ans minimum

Bonus : 10% de remise à la boutique en fin de visite

Privatisation possible à partir de 10 personnes

Dates et réservation : distiloire.com

DISTILOIRE

Artisan Créateur de spiritueux, apéritifs et liqueurs Bio

1324 rue de saint Mars - 44240 SUCÉ-SUR-ERDRE

Site internet : www.distiloire.com

Téléphone : 06 32 95 33 58

Courriel : contact@distiloire.com

Pour ne rien rater de nos actualités, suivez-nous sur les réseaux @distiloire

