



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Diffusion immédiate

La Distillerie Mitis offre maintenant une terrasse à cocktails

Mont-Joli, le 30 juin 2022 – Installée depuis 2019 près du carrefour giratoire à Mont-Joli, la Distillerie Mitis est fière d'annoncer l'ouverture officielle de sa terrasse à cocktails sur le toit de son nouvel agrandissement. Ce nouveau bâtiment a pour but d'entreposer des barils en vieillissement, d'agrémenter les visites de la distillerie et de faire le service de cocktails. L'ouverture officielle de la terrasse aura lieu **jeudi le 30 juin à 13H30 au 1034 avenue de la Gaspésie à Mont-Joli pour les médias et les invités. L'ouverture au grand public se fera à partir de 16h00 le même jour.**

La terrasse sera accessible du jeudi au dimanche de 13h30 à 20h00. L'horaire est sujet à changement durant l'été et les modifications à celui-ci seront annoncées sur la [page Facebook](#) de l'entreprise. Les portes de la Distillerie (côté boutique) sont ouvertes présentement selon l'horaire estival, de 10h à 17h tous les jours.

Des cocktails créés à base des spiritueux fins de la Distillerie Mitis ainsi que de leurs sirops seront à découvrir sur une carte à cocktails bien garnie. Gin Mugo, Rhum Nordique, sirop de pin des Jardins de Métis, sirop de calamondin et sirop de fraise et sureau seront bien évidemment mis à l'honneur mais aussi de nouveaux produits tels que la Vodka Frimas aromatisée à l'argousier et le sirop rose et lavande. Pour ajouter un peu de variété, quelques excellentes bières de microbrasseries locales seront au menu.

Visites guidées

L'agrandissement de la Distillerie permet d'offrir des visites plus complètes des installations aux amateurs de spiritueux. Commenant sur la terrasse, la visite guidée permet d'en apprendre plus sur les principes de la distillation et de la fermentation. Les visiteurs auront accès au nouveau chai permettant d'entreposer 200 barils de chêne et de mieux contrôler l'environnement de vieillissement.

À propos de la Distillerie Mitis

Originaires de Price et de Ste-Jeanne-d'Arc, David Soucy et Yan Lévesque, respectivement ingénieur forestier et ingénieur en électromécanique, ont commencé leurs opérations en mai 2019. L'ouverture des portes de la Distillerie Mitis au public s'est faite le 20 juillet 2019.

Leur premier spiritueux, le Gin Mugo en collaboration avec les Jardins de Métis, a su faire sa place dans le milieu des spiritueux au Québec. Il a remporté des honneurs à New York parmi plusieurs gins provenant des 4 coins de la planète avec une médaille DOUBLE OR et une médaille d'OR avec mention spéciale au terroir au Canadian Artisan Spirits Competition en Colombie-Britannique.

Le Rhum Nordique, sorti à l'été 2021, a aussi réussi à se démarquer à l'international. En effet, il fut classé médaille d'argent au New York World Wine and Spirits Competition la même année.

Le Mitis a aussi connu un succès au cours des deux derniers étés. Ce spiritueux de canne à sucre vieilli sous bois québécois a suscité un grand engouement. En rupture de stock depuis quelques mois, il est maintenant de retour exclusivement à la Distillerie Mitis.

La vodka Frimas est le tout dernier spiritueux créé par la Distillerie Mitis. Une vodka souple et douce, légèrement fruitée qui se marie parfaitement à vos cocktails préférés. L'argousier provient d'Amqui et de Baie-Comeau ce qui rend le produit encore plus unique par l'utilisation des produits de producteurs de l'Est.

-30-

Adresse et heures d'ouverture de la Distillerie Mitis

Boutique : Lundi au dimanche : 10h à 17h

Terrasse à cocktails : Jeudi au dimanche de 13h30 à 20h00

1034 avenue de la Gaspésie, Mont-Joli, Québec

Contacts

David Soucy
Co-proprétaire Distillerie Mitis
dsoucy@distilleriemitis.com

Yan Lévesque
Co-proprétaire Distillerie Mitis
ylevesque@distilleriemitis.com