



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Diffusion immédiate

La Distillerie Mitis ouvre son bar-terrasse pour la saison estivale

Mont-Joli, le 22 juin 2023 – L'ouverture officielle de la terrasse de la Distillerie Mitis pour la saison estivale aura lieu **jeudi le 22 juin de 15h00 à 20h00 au 1034 avenue de la Gaspésie à Mont-Joli.**

La terrasse sera ouverte du jeudi au samedi de 15h00 à 20h00 sur le toit de la distillerie. Des cocktails créés à base des spiritueux fins de la Distillerie Mitis seront à découvrir sur une carte à cocktails bien garnie. Gin Mugo, Rhum Nordique, Vodka Frimas, sirop de pin des Jardins de Métis, sirop de calamondin, sirop de fraise et sureau et sirop rose et lavande seront bien évidemment mis à l'honneur mais aussi de **nouveaux produits** tels que le **Gin Mugo - Édition Citrus Mitis**. Encore cette année, d'excellentes bières de microbrasseries locales ainsi que différents toniques québécois seront au menu.

Pour ce jeudi 22 juin, la distillerie offrira des promotions sur les cocktails toute la soirée afin de fêter le tout en grand!

De plus, les portes de boutique de la Distillerie sont ouvertes selon l'horaire estival, de 10h à 17h tous les jours. Vous pouvez visiter la distillerie afin de vous immerger dans la production de spiritueux en passant par le magnifique chai de vieillissement des barils de rhum et d'acérum. Pour vivre l'expérience, vous pouvez réserver en ligne sur le site web de la distillerie dans la section *Visite de la distillerie*.

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.

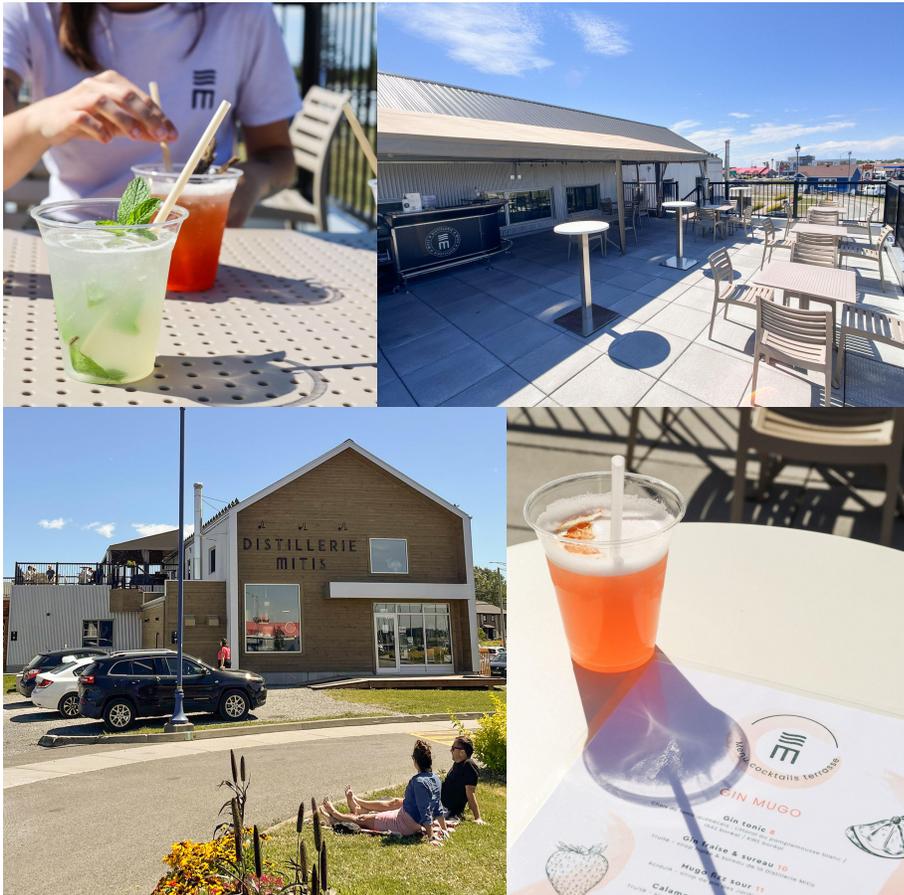
Le Rhum Nordique, sorti à l'été 2021, a aussi réussi à se démarquer à l'international. En effet, il fut classé médaille d'argent au New York World Wine and Spirits Competition la même année.

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 un spiritueux souple et doux, légèrement fruitée qui se marie parfaitement à vos cocktail 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.

Le Gin Mugo - Citrus Mitis est le plus récent spiritueux de la Distillerie Mitis. Le calamondin utilisé pour créer ce gin aux agrumes est un petit fruit juteux et aromatique dont le goût s'apparente à la clémentine et à la mandarine. L'édition Citrus Mitis se déguste à merveille sur glace, en gin tonic ou selon votre créativité!

-30-



Lien de téléchargement des photos : <https://we.tl/t-tJP7b1mxDB>

Adresse et heures d'ouverture de la Distillerie Mitis

Boutique : Lundi au dimanche : 10h à 17h

Terrasse à cocktails : Jeudi au dimanche de 15h00 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