



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Diffusion immédiate

La Distillerie Mitis présente ses nouveautés pour fêter ses 4 ans d'opération

Mont-Joli, le 13 juillet 2023 – Installée depuis 2019 près du carrefour giratoire à Mont-Joli, la Distillerie Mitis fête aujourd'hui ses quatre années d'opération.

Pour l'occasion, les propriétaires David Soucy et Yan Lévesque vous invitent à célébrer les accomplissements des dernières années avec eux et leur équipe en vous présentant officiellement deux nouveaux produits en collaboration avec ma Cabane en Gaspésie ainsi qu'un nouvel attrait hors du commun et unique en son genre: une projection vidéo couvrant entièrement un mur dans le chai de vieillissement des barils de spiritueux. Les deux produits sont fabriqués qu'avec le sirop d'érable de Ma Cabane en Gaspésie : l'Acérum vieilli en baril ainsi que la liqueur à l'érable l'Entaille seront mis à l'honneur dans les dégustations. Pour ce qui est de la projection vidéo, il s'agit d'une réalisation immersive de Novom Interactive. Vous passerez d'un bref historique suivi de quelques anecdotes sur la prohibition pour ensuite vous instruire sur les méthodes de distillation.

Pour les médias, nos partenaires et nos invités, l'événement aura lieu **le mardi 18 juillet, de 14h à 16h, au 1034 avenue de la Gaspésie à Mont-Joli sur la terrasse à cocktails.**

L'escalier extérieur côté nord vous mènera directement à la terrasse.

Déroulement de l'événement pour les médias

Présentation de 2 nouveaux produits, de la vidéo immersive dans le chai et des collaborateurs.

14h : Cocktails d'accueil

14h30 : Prise de parole

15h : Visite des installations et dégustation.

Pour le grand public, la Distillerie offrira une journée porte ouverte **le vendredi 21 juillet de 14h à 20h** pour ceux qui aimeraient visiter le chai et voir la projection vidéo dans le cadre des 4 ans

d'opération. Des spéciaux sur les cocktails seront offerts sur la terrasse pour l'occasion. Une visite libre du chai et le visionnement de la projection seront disponible et gratuit le samedi 22 juillet de 14h à 17h pour ceux qui n'auraient pas pu se déplacer la veille.

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. Il est disponible exclusivement à la Distillerie Mitis.

À l'été 2022, la Distillerie a commencé à offrir la Vodka Frimas : vodka aromatisée à l'argousier du Québec. Légèrement fruitée et acidulée, cette vodka souple et douce se déguste très bien pure, sur glace ou en cocktail.

Depuis juin 2023, l'édition Citrus Mitis du Gin Mugo est maintenant offerte à la Distillerie ainsi qu'en SAQ. Alliant saveurs fraîches, vives et fruitées de calamondin, ce gin aux agrumes est fait à partir de vrais fruits.



[Lien de téléchargement des photos](#)

Adresse et heures d'ouverture de la Distillerie Mitis

Boutique : Tous les jours de 10h à 17h

Bar-terrasse : Jeudi, vendredi et samedi de 15h à 20h

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