



Les 2 Belles Rives - Cave et Distillerie du Bourg

Plus de 150 ans de traditions familiales

Fondée en 1848, quatre générations se sont succédé à la Distillerie du Bourg. Christian Frochaux, actuel distillateur, perpétue la tradition de ses ancêtres.

Les Eaux de Vie de la Distillerie du Bourg sont distillées artisanalement, selon la méthode de « passe et repasse » (2 chauffes, dite Charentaise). Depuis 2007 un alambic à bois est venu rejoindre les trois autres datant de 1946, créant ainsi une ambiance toute particulière.



Désireux de partager leur passion, Christian et son amie vous accueillent de novembre à mars lors de soirées « saucisses au marc ». Dans un cadre médiéval vous découvrirez leurs crus, l'histoire de leurs domaines et les senteurs de la distillerie. Que vous soyez amateur d'eaux-de-vie et liqueurs ou producteur de fruits, une visite des lieux vous ravira !

Lors de la journée du 14 novembre, vous aurez l'occasion de mettre tous vos sens en éveil : gustatifs, olfactifs, auditifs, visuels et tactiles ! Pains et gâteaux du Vully du four à bois, jambon et saucisses de l'alambic vous accompagneront.

Christian et Annelise se réjouissent de votre visite !

Heures d'ouverture	samedi 11 novembre 2017, 10h00 à 16h00
Activités	Démonstration de distillation, atelier de dégustations, atelier de mise en fûts des fruits, visite et explications des 2 Belles Rives, cuisson et dégustation de saucisses au marc
Contact	Les 2 Belles Rives - Cave et Distillerie du Bourg Christian Frochaux Ville 45 2525 Le Landeron 032 751 51 67 anchri@les2bellesrives.ch www.les2bellesrives.ch
Distillateur à façon	oui