

DISTILLERIE du CENTRE



contact

Distillerie du Centre

M. Pierre Nouhaud
54, rue de Belfort
87100 Limoges

t.05 55 77 23 57
f.05 55 79 94 33

distillerie-du-centre@wanadoo.fr

Qui sommes-nous ?

Fondée en 1789, la Distillerie du Centre est la dernière héritière d'une longue tradition limougeaude, et le dernier témoin des 48 distilleries que comptait Limoges en 1900. Perpétuant l'art et les recettes des maîtres liquoristes d'antan, la Distillerie du Centre est aujourd'hui un défi au temps et au modernisme. Minutieusement élaborés dans le secret de nos chais, nos liqueurs et nos apéritifs naturels aux fruits et aux plantes témoignent de ce savoir-faire ancestral.

Possibilité de visiter l'entreprise.

PRISE DE COMMANDE

courrier / téléphone / fax / Internet

MODE DE RÈGLEMENT ACCEPTÉ

chèque, LCR

QUANTITÉ MINIMALE

12 unités

DISTILLERIE DU CENTRE

BOUTEILLES
50 cl, 70 cl

Liqueur de châtaignes, 25°

Ramassées dans nos forêts, les châtaignes sont longuement mises à macérer puis distillées en vue de l'assemblage. Après un juste dosage de sucre, la liqueur de châtaignes au délicat parfum permet de retrouver les typiques senteurs d'automne de nos forêts.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

se déguste fraîche, ou sur de la glace pilée.

BOUTEILLES
70 cl

le fruitier, 16°

Léger, peu sucré, apéritif naturel exclusivement réalisé à base d'infusions de fruits rouges, sans addition de vin.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

à boire frais ou sur des glaçons.

BOUTEILLES
75 cl

le feuillardier, 18°

Du nom des hommes qui travaillent le bois du châtaignier, c'est un apéritif à base de vins de liqueur et d'arôme de châtaigne obtenu par macération et distillation de châtaignes.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

se boit pur et frais.

BOUTEILLES
75 cl

le vin de feste, 18°

Inspiré d'une recette médiévale du "Mesnager de Paris" et élaboré par macération de plantes et d'épices douces dans des vins de liqueur.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

à boire frais, à l'apéritif, avec le foie gras, mais aussi avec de nombreux desserts.

BOUTEILLES
70 cl

le panazô, 45°

Pastis artisanal limousin, obtenu par distillation de 15 plantes aromatiques et épices, adouci par un trait de sirop de sucre.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

à boire selon la tradition des anciens en versant d'abord l'eau, puis le pastis, et enfin les glaçons.