

PRODUITS RÉGIONAUX, SOUBOZ

SOUBOZ DISTILLERIE

Nous sommes une distillerie naturelle, artisanale et durable. Nous sommes trois frères originaires du Grand Chasseral et amateurs de bon goût. Les forêts, les pâturages et notre verger sont nos ingrédients.

Notre distillerie se trouve au milieu d'une nature intacte à Souboz, un petit village au cœur du Grand Chasseral. Pour vous, nous transformons nos montagnes et notre environnement en gins et spiritueux uniques en Suisse. Les forêts, les pâturages et notre verger nous fournissent nos ingrédients : Gentiane, genièvre, damassine ou aspérule odorante.

Renée l'alambic

Nous distillons notre gin et nos spiritueux au feu de bois dans nos locaux avec notre alambic Renée. La distillation dans nos locaux nous permet de contrôler la qualité de chaque lot de bouteilles et nous permet ainsi d'obtenir une qualité incomparable. Nous maîtrisons notre chaîne de production artisanale de A à Z. La distillation au feu de bois préserve également la tradition de nos ancêtres avec une énergie 100% durable.

La gentiane jaune

Reine de nos montagnes, la gentiane jaune (*Gentiana lutea* pour les intimes) est l'ingrédient principal de notre gin artisanal et de notre Souboziane. Cette grande fleur jaune est connue pour ses propriétés digestives et appétissantes. À la fin de l'été, lorsque la sève redescend dans les racines, nous la récoltons parcimonieusement et à la main dans nos pâturages du Grand Chasseral. Nous répétons les mêmes gestes que nos ancêtres et perpétons une tradition séculaire. Enfin, nous distillons les racines : leur amertume est inimitable.

Produits :

Souboziane BIO : apéritif à la racine de gentiane

Le Chass BIO : liqueur aux herbes inspirées du Chasseral

Woodka BIO : Vodka 100% Suisse aromatisée à l'aspérule odorante.

Sympastis BIO: Pastis Presque totalement Suisse avec les botaniques de nos champs.

Fran Gin BIO: Gin classic élu meilleurs Gin Suisse en 2021/2022

Dama-Gin BIO : Gin aux damassons rouge de nos vergers.

Souboz-Gin BIO : Gin totalement upcycler avec les écorce d'orange et de citron de la Souboziane.

Negroni: Cocktail directement pré-mixer dans la bouteille.

PRIX

Visite guidée avec possibilité de déguster l'ensemble des produits

Par personne (sans apéritif)

CHF 25.-

Par personne (avec apéritif)

CHF 32.-

BON À SAVOIR

- Visite sur demande
- Minimum 5 personnes
- Langues en français, suisse allemand, anglais, italien
- Possibilité de déguster l'ensemble des produits
- Repas gastronomiques possibles sur demande
- Ligne de bus : 21 Moutier - Bellelay



CONTACT

Souboz Distillerie
Derrière les Hôtas 25
2748 Souboz

+41 79 416 30 41
info@gagygnole.ch
gagygnole.ch

