

Distillerie Denoix



Distillerie Denoix

Fabrication de spiritueux

9 boulevard du Maréchal Lyautey

19100 Brive

NOUVELLE AQUITAINE

Tel : 5 55 74 34 27

E-mail : denoix@wanadoo.fr

<http://www.denoix.com>

Rendez-nous visite

Atelier, Visite Guidées,
Groupes, Individuels

Nos horaires d'ouverture

Lu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ma	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Me	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Je	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ve	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Di	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Fondée en 1839 et spécialisée dans les liqueurs et apéritifs à base de fruits du terroir (noix, coing, pomme, etc.).

Cette distillerie du XIXe siècle perpétue par son savoir-faire l'art des Maîtres-Liquoristes. Elle est principalement connue pour sa liqueur Suprême Denoix : un assemblage de jus de noix vertes et d'alcool, vieilli 5 ans, avant d'être mélangé à un armagnac et à un sirop cuit au feu de bois. La liqueur, qui fut primée lors d'une exposition universelle au début du XXe siècle, est produite depuis quatre générations de façon artisanale et traditionnelle : cuisson du sirop de sucre au feu de bois, filtrage à l'ancienne dans un filtre en cuivre, vieillissement en fût de chêne. Aucun arôme ajouté ni conservateur, ni colorant n'entrent dans la composition.

Sa qualité gustative avérée auprès des professionnels, lui vaut d'être utilisée par les grands chefs de cuisine, et d'être référencée dans les enseignes d'épicerie fine. Pour les autres liqueurs (genièvre, coriandre, fenouil, orange), la distillation

se fait toujours dans l'alambic d'origine. Installée dans une distillerie du XIXe siècle, l'entreprise, ses chais, ses caves sont aussi un lieu de visite touristique important en Limousin.