



Communiqué

Pour diffusion immédiate

L'Acerum, spiritueux d'un tout nouveau genre

Shefford, le 12 décembre 2017 – La toute nouvelle Distillerie Shefford est très fière d'annoncer le lancement de ses deux premiers produits, l'Acerum blanc et l'Acerum brun, qui seront très bientôt disponibles à la SAQ.

L'Acerum est un spiritueux d'un tout nouveau genre élaboré à partir d'eau d'érable concentrée, fermentée et distillée et est entièrement fabriqué aux installations de la Distillerie Shefford. Offert en deux déclinaisons, soit l'Acerum blanc : incolore et non-vieilli, et l'Acerum brun : de couleur dorée et vieilli en futs de chêne, cette eau de vie est embouteillée à 40% d'alcool par volume. En format de 500 ml, chaque bouteille se détaillera entre 50\$ et 55\$.

A noter que l'Acerum brun vient de se voir décerné le Prix Innovation en Alimentation dans la catégorie « alcools distillés » lors du dernier gala des prix Innovation du CTAQ (Conseil de la Transformation Alimentaire du Québec) qui s'est tenu le 22 novembre dernier.

Travaillant de concert avec d'autres micro-distillerie, Distillerie Shefford compte encourager le développement et mettre en valeur le nom Acerum afin que ce tout nouveau type d'eau-de-vie devienne emblématique du Québec au même titre que le Scotch l'est à l'Écosse et que le rhum est associé aux Caraïbes.

A propos de Distillerie Shefford

Distillerie Shefford a débuté ses opérations il y a moins d'un an et est située au pied du Mont Shefford dans la très belle région touristique des Cantons de l'Est. Sa mission est de fabriquer des spiritueux de qualité issus du terroir québécois. À moyen terme, Distillerie Shefford compte également développer le volet agro-touristique afin de faire découvrir à ses visiteurs autant ses installations que les attraits de la région.

Source :

Gérald Lacroix

Président

Distillerie Shefford

1125 Denison E., Shefford, Québec, J2M 1Y6

info@distillerieshefford.com

