

Questionnaire à remplir pour le salon LEVEE DE LA LOIRE 2020

Nom de l'entreprise : Mas de l'Escarida - distillerie Sani Locus

Adresse :

Cubagnac - 07110 SANILHAC

Département :

Ardèche

Site web :

Reseaux Sociaux :

Contact :

mas.escarida@yahoo.fr

Date de création?

nov. 2018

Nom du distillateur / de la distillatrice :

Laurent et Anne Fell

Quantité d'alambics :

1

Type d'alambic 1 : alambic cuivre bain marie d'huile

Taille : 150L

Type d'alambic 2 :

Taille :

Type d'alambic 3 :

Taille :

Type d'alambic 4 :

Taille :

Type d'alambic 5 :

Taille :

Quantité de bouteilles produites par an (env) : 800

Labellisé (AB, vegan, demeter, nature&progres, autres) ?

Gamme:

Nom du Spiritueux 1	La Ginette
Dénomination officielle UE ? (« Vodka », « Pastis »...)	
IG? Medaille ?	
Description alternative	Esprit de vin aromatisé genièvre et citron
Commentaire	Triple distillation

Nom du Spiritueux 2	Bouzouk
Dénomination officielle UE ? (« Vodka », « Pastis »...)	
IG? Medaille ?	
Description alternative	Esprit de vin aromatisé clémentine et poivre sauvage
Commentaire	Triple distillation

Nom du Spiritueux 3	
Dénomination officielle UE ? (« Vodka », « Pastis »...)	
IG? Medaille ?	
Description alternative	
Commentaire	

Nom du Spiritueux 4	
Dénomination officielle UE ? (« Vodka », « Pastis »...)	
IG? Medaille ?	
Description alternative	
Commentaire	

Nom du Spiritueux 5	
Dénomination officielle UE ? (« Vodka », « Pastis »...)	
IG? Medaille ?	
Description alternative	
Commentaire	

Nom du Spiritueux 6	
Dénomination officielle UE ? (« Vodka », « Pastis »...)	
IG? Medaille ?	
Description alternative	
Commentaire	

Nom du Spiritueux 7	
Dénomination officielle UE ? (« Vodka », « Pastis »...)	
IG? Medaille ?	
Description alternative	
Commentaire	

Nom du Spiritueux 8	
Dénomination officielle UE ? (« Vodka », « Pastis »...)	
IG? Medaille ?	
Description alternative	
Commentaire	

Nom du Spiritueux 9	
Dénomination officielle UE ? (« Vodka », « Pastis »...)	
IG? Medaille ?	
Description alternative	
Commentaire	

Nom du Spiritueux 10	
Dénomination officielle UE ? (« Vodka », « Pastis »...)	
IG? Medaille ?	
Description alternative	
Commentaire	

Les 12 engagements du Manifeste de la Gnôle Naturelle: ou j'en suis

1. Nous distillons avec des alambics en cuivre conduits à la main.

Oui Non

Commentaire :

2. Nous obtenons nos ingrédients de fermes écologiques (labellisées ou non).

Oui Non

Commentaire :

3. Nous achetons localement auprès de producteurs dont nous connaissons les méthodes de travail et les pratiques sociales.

Oui Non

Commentaire :

4. Nous n'intervenons pas dans la préparation du moût : pas de sulfites, de soude, de peroxyde, de levures externes, d'enzymes (le cas des alcools de grains est à discuter) ou d'exhausteurs de goût. Seule la fermentation naturelle et indigène permet aux arômes du fruit de s'exprimer authentiquement. Les bases vin sont par conséquent des Vins Naturels.

Oui Non

Commentaire :

Vins naturels du Mas de l'Escarida et d'autres vigneronns ardéchois

5. Nous n'utilisons pas d'additifs pour faciliter la distillation, tels que les agents anti-mousse.

Oui Non

Commentaire :

6. Nous n'utilisons pas de base d'alcool éthylique à 96% vol., car celui-ci est de fabrication industrielle.

Oui Non

Commentaire :

7. Nous ne clarifions et ne filtrons pas (charbon actif, protéine de lait, colle de poisson, bentonite etc.): la gnôle naturelle est une boisson vivante. Une filtration douce par gravité et filtre à particule peut être appliquée pour enlever du dépôt.

Oui Non

Commentaire :

8. Nous n'utilisons pas d'additifs tels que colorants, sucre, caramel, acide citrique ou glycérine. Aucune modification de la structure, de la couleur ou du goût, à part si celle-ci est obtenue à partir de procédés comme la macération, la redistillation ou le vieillissement en fût.

Oui Non

Commentaire :

9. Nous stockons dans du bois, du verre, de la pierre, ou de l'innox, mais évitons le plastique à cause de la migration des phtalates.

J'utilise des récipients suivants :

cuves inox et dame Jeanne en verre

10. Nous portons attention à la qualité de l'eau de dilution.

Mon eau provient de :

Eau de source faiblement minéralisée Mont Roucoux ou Mont Barbier

11. Nous sommes honnêtes et transparents quant à la provenance et à la qualité de nos produits.

Commentaire :

Tout est consultable par les clients, la distillerie est ouverte à ceux qui le souhaite

12. Nous sommes engagés dans la réduction de notre impact sur l'écosystème, dans la préservation de l'eau et des énergies ainsi que dans de bonnes relations sociales.

Je suis engagé.e dans des démarches suivantes:

Réduction de la consommation d'eau avec refroidisseur en circuit fermé
--

Plus d'information :

Des explications, commentaires, informations etc que vous souhaitez intégrer dans la communication :

Première année de production, la gamme va s'élargir dès 2020, ainsi que le nombre
de bouteilles produites.

!! IMPORTANT !!

- Après remplissage, sauvegarder en indiquant votre nom dans le titre du fichier (questionnaire gnole nat_DISTILLERIE XYZ.pdf) et envoyer par mail à communication@atelier-du-bouilleur.fr, je transmets à l'organisation du salon.
- il faut des **photos** pour la communication du salon : de vous, votre distillerie, vos produits, vos pratiques, vos alambics, tout ce que vous trouvez apte !