



VODKA LA GRANDE BAGOSSE

DISTILLERIE FILS DU ROY

QUÉBEC, BAS DU FLEUVE

La famille des Roy profite depuis de nombreuses années des réunions des familles pour déguster et découvrir des alcools de toute sorte. À chaque fois que nous nous réunissons, nous apportons nos plus belles trouvailles pour les partager en famille.

L'idée de la Distillerie Fils du Roy est née à Caraquet au Nouveau-Brunswick, durant une de ces réunions de famille. Au départ, Sébastien, mon frère aîné et ma mère Diane se lancent dans le projet d'ouvrir une distillerie dans la Péninsule Acadienne. La grande distance qui me sépare de Caraquet ne me permet pas de participer activement dans le projet. Je profite de mes congés et des longues fins de semaines pour distiller en famille situé à Petit-Paquetville au Nouveau-Brunswick.

C'est durant le congé des fêtes 2014 que nous avons discuté d'expansion pour la Distillerie Fils du Roy. Le temps était venu d'aller sur de nouveaux territoires. Quelques mois plus tard la Distillerie Fils du Roy (QC) Inc. est incorporée au Québec.

Le 1er juin 2015 nous obtenons tous les permis requis pour opérer une distillerie à Saint-Arsène au Québec. Pour débiter, nous allons produire quelques spiritueux déjà produit par la Distillerie fils du Roy au Nouveau-Brunswick qui pourront bénéficier des produits du terroir québécois. Par la suite, les ressources disponible dans le Bas-St-Laurent nous guidera pour produire de nouveaux alcools.

[Découvrez la distillerie Fils du Roy](#)

PRÉSENTATION

La vodka Grande Bagosse d'Al Capone est fabriquée avec de l'orge et du seigle qui proviennent du Bas-St-Laurent. L'utilisation du seigle et de l'orge dans la fabrication de ce spiritueux produit une vodka douce et onctueuse. Loin des grandes villes, notre eau est puisée à Saint-Arsène et filtrée plusieurs fois pour obtenir un produit de grande qualité.

MODE D'EMPLOI

Notes de dégustation: En la dégustant, il sera difficile de trouver un goût à cette vodka que l'on filtre plusieurs fois au charbon. Par contre, le côté velouté pourra être apprécié en bouche. En arrière bouche, il sera possible de reconnaître le mélange des grains utilisés dans sa fabrication.

À table avec: Utilisez notre vodka dans vos différents cocktails afin de profiter de toute la délicatesse de ce spiritueux qui a été conçu pour les amateurs de bons spiritueux.

La QV
5679 rue Fullum
Montréal (QC) H2G 2H6

info@laqv.ca