

# BRASSERIE <sup>LA</sup> CONCORDE

BON pour deux personnes.

**Pour venir faire du whisky avec nous.**

Brassage samedi 16 Octobre. --> Distillerie vendredi 22 octobre

**Vous et votre accompagnateur, intégrerez une équipe qui se réunira autour de l'élaboration d'une barrique de WHISKY. Vous en posséderez 0.5 litres.**

**A base de malt d'orge Certifié BIO.**

**Mis en barrique et stocké dans les Grottes de Vallorbe.**

**Cela vous permettra de vivre et de comprendre la construction de son gout.**

**En le suivant du grain d'orge, à la mise en bouteille.**

**Vous serez invités à le déguster année après année.**

Ceci en différentes étapes :

1. **Vous intégrez un groupe WhatsApp ou vous pouvez partager du contenu et des idées avec les membres de votre équipe.**
2. **Vous êtes invités à participer à une journée de production. Ainsi qu'une visite en distillerie la semaine suivante, pour y déposer le mout.**
3. **Vous serez invités à une dégustation annuelle.**
4. **L'embouteillage sera libre, mais contraint dans une fourchette de temps fixé par le maître de chais, qui assure le suivi et la qualité de la maturation. Un objectif initial sera fixé, mais celui-ci ne sera qu'indicatif...**

**Nous sommes à la recherche d'autres aventuriers dans votre genre !**

**N'hésitez pas à parler de ce projet autour de vous, et de les diriger vers nous...**

WHISKY  
**BIO**

grottes  
DE VALLORBE

[www.grottesdevallorbe.ch](http://www.grottesdevallorbe.ch)

Contactez-nous !  
[www.brasserielaconcorde.ch](http://www.brasserielaconcorde.ch)  
[info@brasserielaconcorde.ch](mailto:info@brasserielaconcorde.ch)

