



24 février-3 mars 2024
Produits et saveurs de France – Pôle Bretagne
Pavillon 7.1
La distillerie des Menhirs annonce sa présence
au Salon International Agricole de Paris

Pour la 2^{ème} année consécutive, la Distillerie des menhirs est heureuse d'accueillir les visiteurs sur son stand situé dans le pavillon 7.1, Produits et saveurs de France, L016. Avec son équipe de passionnés, elle fera découvrir son savoir-faire d'exception et son engagement envers un approvisionnement local : vergers bio et blé noir IGP Bretagne.

Whiskies, Lambig et Pommeau à l'honneur

Les visiteurs pourront découvrir le seul whisky au monde créé à partir de blé noir, EDDU (blé noir en breton) lancé en 2002. Seront proposés à la dégustation et à la vente, les références : *EDDU Silver*, *EDDU Brocéliande*, *EDDU Gold* et pour la première fois sur le salon, *EDDU Tourbé*. La distillerie mettra en avant, les produits issus de la pomme pour lesquels elle a été pionnière en Bretagne : Pommeau et Lambig (eau-de-vie de cidre), commercialisés il y a près de 40 ans. Le « Punch des Menhirs » mêlant Lambig tradition, jus de pommes et épices pourra aussi être dégusté, avec modération.

Participation au Concours Général Agricole

En 1989, la Distillerie des Menhirs obtient sa 1^{ère} médaille d'or pour son pommeau. Depuis, elle a été suivie par 50 autres. En 2020 et 2021, la distillerie décroche le prix d'excellence pour ses pommeaux qui atteste de la maîtrise d'un savoir-faire d'exception.

Cette année, seront présentés :

- Whiskies EDDU Silver, EDDU Brocéliande, EDDU Grey Rock
- Lambig Tradition et Lambig Hors d'âge
- Pommeau Tradition, Pommeau vieille-réserve
- Cidre brut et cidre demi-sec

Agenda ! À ne pas manquer sur le salon :

Mercredi 28 février : journée officielle de la Bretagne avec cocktail à 16h

Jeudi 29 février après-midi et vendredi 1^{er} mars après-midi : animation musicale bretonne (bombarde et cornemuse)

À propos d'EDDU et la Distillerie des Menhirs

La distillerie des Menhirs se situe dans le Finistère à Plomelin dans un lieu chargé d'histoire, au pied des menhirs de plus de 5 000 ans. Depuis 1986, la famille Le Lay perpétue la tradition de la distillation autour de deux ingrédients locaux : la pomme et le blé noir. En 2002, Guy Le Lay lance le premier whisky à base de blé noir : EDDU (blé noir en breton). Depuis, la belle histoire continue avec des valeurs fortes : authenticité, savoir-faire, créativité et terroir. Aujourd'hui, une nouvelle page s'écrit avec la 5^{ème} génération LE LAY : de nouvelles références, la création d'une nouvelle cave et d'une nouvelle marque de whisky ED GWENN (blé blanc en breton) ainsi que son adhésion à l'Identification Géographique Protégée du whisky de Bretagne.
www.distillerie.bzh