



La distillerie « Les 3 sens » peut fièrement s'appeler l'une des seules distilleries de la Haute Vienne et des environs. Après tout, nous distillons avec notre propre alambic traditionnelle. Nous fabriquons nous-mêmes tout notre alcool, bien sûr avec les meilleurs fruits de chez nous et de notre terroir. L'alambic assure un niveau de qualité optimal et une palette de saveurs extrêmement raffinée. Travailler artisanalement et rechercher une qualité constante est un art, mais les choses peuvent parfois mal tourner.

C'est un produit régional dont on peut être fier. Nos produits phares sont **l'Eau de vie de Châtaigne et Noix**, les autres fruits locaux de la grande région ne sont pas oubliés. Les fruits transformés sont non pulvérisés et exempts de pesticides. Tous nos produits sont sans ajout d'assaisonnements, d'arômes ou de colorants supplémentaires. Malgré le fait que les mêmes recettes et méthodes de préparation sont toujours utilisées dans la production, il y aura toujours une différence d'année en année. Cela dépend des conditions météorologiques. La quantité de production peut être limitée, en fonction de ce qui peut être cueilli dans la nature.

Distillerie Les 3 Sens
 49 Rue des Feuillardières
 87230 Dournazac
 Tel 06 17161814
 Mail : distillerie@les3sens.fr



Les 3 sens, distillerie artisanale de tradition
 à Dournazac, à la frontière de la Haute Vienne
 et de la Dordogne.