



Située au cœur de la région Champagne, à Jonquery, notre distillerie est établie sur le site historique de l'ancien couvent des Dames Blanches, qui fut autrefois la propriété de la légendaire reine Blanche de Castille. Un endroit regorgeant d'histoire et de tradition. Située entre les forêts et les vignobles champenois, notre distillerie bénéficie d'un emplacement privilégié qui se reflète dans la qualité de nos produits.

Méthodes Traditionnelles

Nous nous distinguons par notre engagement envers des méthodes traditionnelles et travaillons exclusivement avec notre propre matériel, y compris un alambic traditionnel charentais, garantissant un processus de production authentique.

Nous nous procurons nos matières premières localement, avec des raisins de notre exploitation familiale pour élaborer le gin, le ratafia et la fine. Concernant le choix des céréales utilisées pour notre whisky, elles proviennent de l'exploitation agricole familiale mais également des fermes de la région Grand Est. Cette démarche garantit la traçabilité et la qualité de chaque produit.

Environnement

La distillerie s'engage activement à réduire son impact environnemental. Aucun déchet de la distillerie n'est rejeté, et des pratiques durables sont mises en place à chaque étape de la production afin de maximiser le recyclage.

La Distillerie des Dames Blanches incarne la fusion harmonieuse de la tradition, de l'histoire et de l'innovation, offrant des alcools de qualité exceptionnelle tout en préservant l'environnement et en célébrant les richesses de la Champagne.





