

DISTILOIRE

SPIRITUEUX
AUTHENTIQUES




PRODUIT DE FRANCE

UN WHISKY FRANÇAIS 100% ARTISANAL, RÉALISÉ DANS LES RÈGLES DE L'ART

Premier Whisky de la distillerie, le Single Malt Bio Batch n°1 est un véritable Whisky d'artisan.

Au carrefour des influences écossaises, japonaises et françaises, ce Whisky est distillé « à l'ancienne », en alambic double passe à flamme nue, chauffé au bois.

Issu d'orge biologique cultivée uniquement dans l'ouest de la France, ce Whisky offre une palette aromatique d'une grande complexité et une belle texture en bouche marqueurs des produits Distiloire.

« Notre Whisky est fermenté, distillé, élevé et embouteillé à la distillerie »

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le nez, d'une belle maturité, s'ouvre sur des arômes de fruits du verger (*pomme, pêche*) qui se marient aux notes vanillés et céréalières (*mie de pain, brioche*).

L'attaque est franche puis la bouche offre une aromatique dense, portée par une texture soyeuse.

La finale s'étire longuement sur des arômes aux accents vigneron et pâtisseries (*fruits compotés, tarte tatin*).



CONSEIL DE DÉGUSTATION :

Pur, légèrement rafraîchi (et sans glace !)
Possibilité d'allonger d'un peu d'eau fraîche faiblement minéralisée

**Whisky Single Malt
44% vol. 70 cl.**

www.distiloire.com



Orge bio locale, variété Concerto (origine 44, 56)

Maltage local (malterie Yec'Hed Malt - 56)

Brassage artisanal (brasserie l'Olifant - 44)

Fermentations longues (5 à 7 jours) à la distillerie



Double distillation en alambic à flamme nue (pot still) chauffé au bois, pilotage 100% manuel.

Rafroidissement par serpentin traditionnel (worm tube)



Vieillessement 3 ans

en fûts neufs chène français (18%)

et fûts ex-Bourbon (33%),

ex-Xérès PX (26%),

ex Vin Sauvignon Blanc (15%)

et ex Porto (8%)

**SANS FILTRATION À FROID,
COULEUR NATURELLE
SÉRIE LIMITEE À
836 BOUTEILLES.**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.