

DISTILOIRE

SPIRITUEUX
AUTHENTIQUES



 PRODUIT DE FRANCE

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

Au carrefour des influences écossaises, japonaises et françaises, ce Whisky est distillé « à l'ancienne », en alambic 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 de la distillerie.

**« 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, prune*) qui se marient aux notes vanillées et céréalières (*mie de pain, brioche*).

La bouche offre une aromatique dense, portée par une texture soyeuse.

La finale s'étire longuement sur des arômes aux accents torréfiés 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



Découvrez
ses secrets
d'élaboration
en vidéo

Whisky Single Malt
42% vol. 70 cl.

www.distiloire.com



Orge bio locale, variété
Concerto (origine Bretagne)

Maltage local (malterie
YecHed 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.

Refroidissement par
serpentin traditionnel
(worm tube)



Vieillessement 3 à 4 ans
en fûts neufs
chêne français (19%),
ex-vins blancs
Chardonnay, Chenin
et Sauvignon (38%),
ex-Porto (26%),
et ex-Bourbon (17%).

SANS FILTRATION À FROID,
COULEUR NATURELLE
SÉRIE LIMITÉE À
1 228 BOUTEILLES.

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