

BRENNE Whisky Français single malt BIO 40°C 70 CL

C'est un whisky d'apéritif, de plaisir, au nez se dégagent des notes de fruits tropicaux, de fruits sucrés (banane, pommes rouges) et des arômes de vanille



Référence : 866

Prix : 60.95 €

Descriptif :

BRENNE Whisky Français single malt BIO 40°C 70 CL

Brenne est le résultat d'une union avec par Allison Parc, en collaboration avec un distillateur français à Cognac, Brenne est un whisky français vraiment particulier. Il est élaboré à partir d'orge maltée Bio de Cognac, distillé deux fois, puis élevé en fûts de chêne du Limousin puis en fûts de Cognac.

notes de dégustation:

C'est un whisky d'apéritif, de plaisir, au nez se dégagent des notes de fruits tropicaux, de fruits sucrés (banane, pommes rouges) et des arômes de vanille (crème brûlée), caramel. La bouche est douce, gourmande, crème brûlée, caramel, (agrumes, fruits exotiques, bananes) accompagné de subtiles notes d'épices douces et de clou de girofle. La finale est équilibrée, sur des nuances de cannelle et de clou de girofle.

Origine : France, Cognac, issue de l'Agriculture Bio, 40°C

[Lien vers la fiche du produit](#)