

**HAUTES GLACES MOISSONS single Malt 44.80°C 70 cl A.BIOLOGIQUE**

On découvre un nez élégant, fleuri, et ferme, s'ouvrant sur des notes de mochi (pâtisserie Japonaise) et de thé, de tilleul, de camphre, puis d'agrum



**Référence :** 599256

**Prix :** 93.25 €

**Descriptif :**

**HAUTES GLACES MOISSONS single Malt 44.80°C 70 cl  
A.BIOLOGIQUE**

**Le Domaine des Hautes Glaces est situé au col Accarias**, à une altitude environ 900m entre le **massif des Ecrins** à l'est, et les falaises du **Vercors** à l'ouest. **Ailloud Perraud et Christophe Barret** (agriculteurs biologiques associés qui ont accueillis **frédéric REVOL** à la base de ce projet dans le Trièves) se sont installés dans une ancienne Batisse de 4 siècles. La distillerie est située dans la partie supérieure de l'ancienne grange du château.

Au rez-de-chaussée, sont installés les trois chais d'élevage des whiskys du Domaine sous les voûtes de pierre permettant d'avoir des conditions particulières de température et d'hygrométrie. Le domaine des HAUTES GLACES, cultive ses propres céréales issues de l'Agriculture Biologique, et c'est en 2009 qu'ils réalisent leur première moisson, l'aventure démarre. Les terroirs sont sélectionnés

Ce whisky est constitué 100% malt d'orge issue d'une double distillation au feu de bois (Wash still de 24hl, Spirit still de 7hl)

3 parcelles (Gabert, Andrieu, Vulson)

notes de dégustation :

On découvre un nez élégant, fleuri, et ferme, s'ouvrant sur des notes de mochi (pâtisserie Japonaise) et de thé, de tilleul, de camphre, puis d'agrumes et d'épices. Puis en second plan les arômes de champ d'orge et de malt chimement aux côtés de fruits légèrement confits. La bouche est riche, longue, crémeuse, sur la pâte d'amande, les agrumes et les fruits exotiques, une texture pâtissière s'accorde avec des notes de plantes aromatiques et de figues fraîches. La finale est massive, et en volume, avec des accords mentholés et chocolatés. En rétro olfaction s'insallent des notes racinaire et herbacée avec en fin de dégustations dans le verre des arômes de tarte à l'abricot.

Origine : France, Alpes, whisky d'altitude, non réduit, non tourbé, livré en étui

[Lien vers la fiche du produit](#)