

L'Esprit du Malt GUILLON Cuvée OMEGA 43°C 70 CL

L'attaque est assez sèche au début, puis avec une aération, des fruits jaunes comme la pêche, de fruits mûrs accompagnés par un léger fumé qui reste su



Référence : 599274

Prix : 116.50 €

Descriptif :

L'Esprit du Malt GUILLON Cuvée OMEGA 43°C 70 CL

Cette distillerie a vu le jour en 1997 grâce à Thierry GUILLON, oenologue, qui s'implanta en plein coeur de la Montagne de Reims au beau milieu de la forêt Domaniale à Louvoy . L'originalité de cette distillerie provient de sa situation géographique, ainsi que des durées de vieillissement en fûts de chêne provenant de vignobles français de renom : **Champagne, Puligny-Montrachet, Vin de Paille, Sauternes, Loupiac, Banyuls, Coteaux du Layon, Meursault.**

L'orge provient de la Région Champenoise, la distillation est faite à partir d'un procédé par bain-marie, et réalise une double distillation. Le vieillissement est effectué les premières années dans de fûts ayant contenu des Bourgognes Blancs, puis ensuite sont affinés dans différents types en fonction des cuvées .Les fûts sont exposés à des variations importantes de température (+45°C/-15°C) et d'hygrométrie qui favorisent une concentration d'arômes exceptionnelle par un processus de vieillissement particulièrement rapide et une évaporation conséquente (la « part des anges » est d'environ 5% par an). Un assemblage scrupuleux de différents fûts de la même finition permet d'obtenir un produit de grande constance tant sur le plan olfactif et gustatif que sur l'aspect du produit.)

Cette cuvée est le résultat d'un triple élevage en barriques de Bourgogne blanc, puis de Nuits Saint Georges et pour finir en fût de Côteau du Layon

notes de dégustation:

L'attaque est assez sèche au début, puis avec une aération, des fruits jaunes comme la pêche, de fruits mûrs accompagnés par un léger fumé **qui** reste sur le même profil en bouche avec une finale plus douce .

Origine: France, Montagne de Reims, 43°C , livré en étui

[Lien vers la fiche du produit](#)