

L'Esprit de Malt GUILLON finition Fût de Vin de Paille 43°C 70 CL

Le nez présente de légers arômes d'oxydatifs tels que la noix propre à l'appellation, et ouvrant sur des arômes de fruits secs, d'agrumes confits, d



Référence : 599249

Prix : 71.80 €

Descriptif :

L'Esprit de Malt GUILLON finition Fût de Vin de Paille 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.)

notes de dégustation :

Le nez présente de légers arômes d'oxydatifs tels que la noix propre à l'appellation, et ouvrant sur des arômes de fruits secs, d'agrumes confits, de miel, avec quelques notes grillées sur la finale .La bouche est onctueuse, sur la noix, sous bois, avec une grande longueur .

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

[Lien vers la fiche du produit](#)