

L'Esprit du Malt GUILLON Finition Fût de Sauternes 43°C 70 CL

Le nez est très expressif, floral, développant des notes de miel, de fruits confits et de pain d'épices. La bouche est pâtissière, onctueuse, et assez



Référence : 599244

Prix : 71.80 €

Descriptif :

L'Esprit du Malt GUILLON Finition Fût de Sauternes 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 est très expressif, floral, développant des notes de miel, de fruits confits et de pain d'épices. La bouche est pâtissière, onctueuse, et assez longue. Cette finition offre un produit très long et élégant.

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

[Lien vers la fiche du produit](#)