

Whisky L'Esprit de Malt Fût de Loupiac GUILLON 43°C 70 CL

Cette cuvée est tout en rondeur avec un nez pâtissier ,sur l' amande,le caramel, vanillé,et une bouche sur des notes agrumes,notes chocolat noir, ron



Référence : 590003

Prix : 62.95 €

Descriptif :

Whisky L'Esprit de Malt Fût de Loupiac GUILLON 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. Après un élevage en fût de Bourgogne blanc, la finition s'effectue en fût de Meursault grand cru.

notes de dégustation :

Cette cuvée est tout en rondeur avec un nez pâtissier ,sur l' amande,le caramel, vanillé,et une bouche sur des notes agrumes,notes chocolat noir, ronde , avec du gras .

Origine : France, Montagne de Reims, non tourbé, 70 cl livré en étui

[Lien vers la fiche du produit](#)