

FLEETING R PINOT NOIR MATURATION ED 2024

coulis de fruits rouges

UN WHISKY QUI PINOTE

ROBE : ROUGE TRÈS SOMBRE
NEZ : FRUITS ROUGES, FRUITS CONFIS



BOUCHE : SUAVE, DÉLICATE MAIS INTENSE
FINALE : RICHE, CONCENTRÉE, COULIS DE FRUITS ROUGES

Présentation

Une petite originalité provenant toujours de notre lien avec des vignerons. La Maison Chandon de Briailles à Savigny les Beaune nous fait l'honneur et le plaisir de nous offrir des futs fraîchement vidés de Pinot noir muté comme un Porto.

Une année de grêle, une vinification compliquée, ils mutent en cours de fermentation et laissent le vin en futs plusieurs années.

En 2018, nous les remplissons avec des single malt de 5 ans, légèrement fumés, déjà vieillis en futs d'Oloroso. Nous laissons vieillir pendant 6 ans.

Les arômes de fruits rouges sont très concentrés, une légère note fumée persiste, l'équilibre est très intéressant.

Environ 1800 bouteilles sont produites en février 2024, mise au degré naturel à 49% alc./vol., sous la bannière Fleeting R.

Données Techniques

CATÉGORIE	Single Malt Whisky
ÂGE	12 ans
DATE DE DISTILLATION	29 aout 2012
DEGRÉ DE DISTILLATION	70% alc./vol.
DEGRÉ NATUREL	49% alc./vol.
DEGRÉ EN BOUTEILLES	49% alc./vol.
ÉLEVAGE EN FÛTS	Oloroso et Pinot noir
ZONE CAVE	humide

Profil Aromatique

