

# INTRAVAGANZA CLEARACH

céréales et xérés en puissance

JEUNE BRUT DE FÛT

ROBE : AMBRE, LIMPIDE  
NEZ : AMANDE, FRAICHEUR HERBACÉE, FLEUR BLANCHE



BOUCHE : NERVEUX MAIS GOULEYANT  
FINALE : CÉRÉALES, AMPLE, TENDU

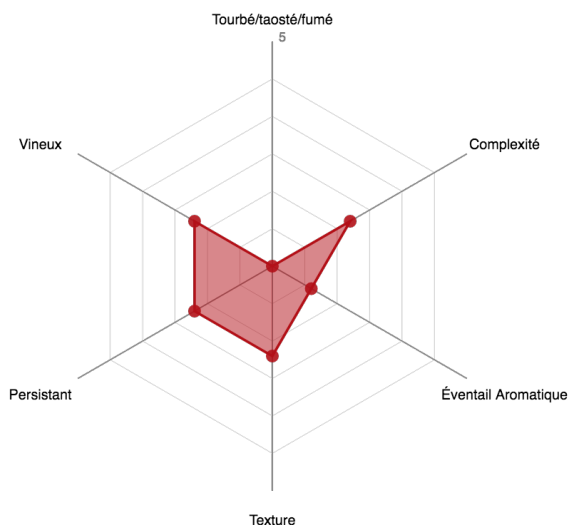
## Présentation

Parfum d'amande verte, de frangipane typique des malts très jeunes, miellé, finement boisé, et fruité. Vif mais soyeux au palais. Saveurs onctueuses rappelant l'alcool de poire, qui évoluent rapidement en saveurs plus fines et florales soutenues par une pointe toastée. La mise en bouteille à 50% offre beaucoup de rondeur et d'onctuosité, une tension et une complexité surprenante pour son jeune âge. Tout en intériorité: Intravagan'za!

## Idées savoureuses

A servir frais, mais le laisser se chambrer lentement lui fera dévoiler sa profondeur. Très intéressant comme un trou normand, frappé, glacé en milieu du repas!  
S'associe très bien avec des saveurs de café.

## Profil Aromatique



## Données Techniques

CATÉGORIE	Single Malt Cereal Spirit
DISTILLATION	doux, léger, fruité
ÂGE	3 ans
DATE DE DISTILLATION	***
DEGRÉ DE DISTILLATION	63%
DEGRÉ NATUREL	50%
DEGRÉ EN BOUTEILLES	50%
ÉLEVAGE EN FÛTS	Fûts de Moscatel et d'Oloroso
ZONE CAVE	humidité très forte
PRÉSENTATION	étuis

