

OUBLI MATURATION SINGLE MALT WHISKY

fin, léger, délicat, élégant

VOILE DE GAILLAC

ROBE : AMBRÉ
NEZ : BOISÉ, TRÈS LÉGÈREMENT TOASTÉ



BOUCHE : DOUCE, DÉLICATE MAIS AMPLE
FINALE : RANCIO EXTRÊME, DOUCE, TRÈS OUVERTE, ANISÉE

Présentation

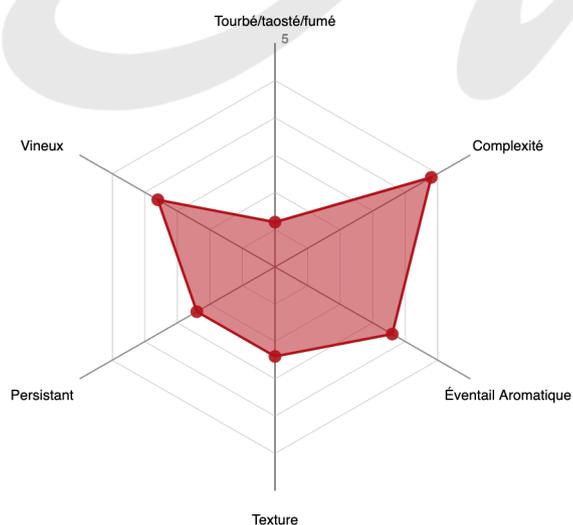
Nos expériences et nos échanges de fûts, nous ont amené à faire un élevage en futs de Vin de Voile de Mauzac avec Michel ISSALY producteur en Gaillac (Le Vin de l'Oubli).

Il va proposer en 2019 son vin élevé sous voile dans nos futs de whisky.

Ces expériences nous amènent à l'essentiel de nos élevages: nous ne cherchons pas aromatiser par le bois, à saturer nos alcools de tanins, mais nous considérons un fut comme un musée, un vecteur de saveurs mémoire d'un Domaine. Nous retrouvons dans ce whisky la finesse et la délicatesse du Mauzac, la rondeur et l'esprit de ce vin extraordinaire qu'est celui de l'Oubli,

Que trois petits futs nous ont permis de réaliser 664 bouteilles et 12 magnums en février 2019.

Profil Aromatique



Données Techniques

CATÉGORIE	Single Malt Whisky
DISTILLATION	Léger, délicat
ÂGE	10 ans
DATE DE DISTILLATION	6 février 2009
DEGRÉ DE DISTILLATION	65% alc./vol.
DEGRÉ NATUREL	43.41% alc./vol.
DEGRÉ EN BOUTEILLES	43.41% alc./vol.
ÉLEVAGE EN FÛTS	Vin de Voile de GAILLAC
ZONE CAVE	Humide
PRÉSENTATION	étuis

