

WHISKY IN VIN JAUNE CASK 2019

exhausteur de savagnin, beaucoup de tension

LE VIN JAUNE SUBLIMÉ

ROBE : ORANGÉ, DORÉ
NEZ : SAVAGNIN, AGRUMES, COING



BOUCHE : RONDE PUIS NERVEUSE
FINALE : TRÈS COMPLEXE, ENTRE ACIDE ET AMERTUME, TRÈS FLORALE

Présentation

Echanges et expériences nous ont amené à élever ce whisky en futs de Vin Jaune du Jura: fraîchement vidés, pas rincés, très imprégnés, laissant la lie fine et la lie grossière.

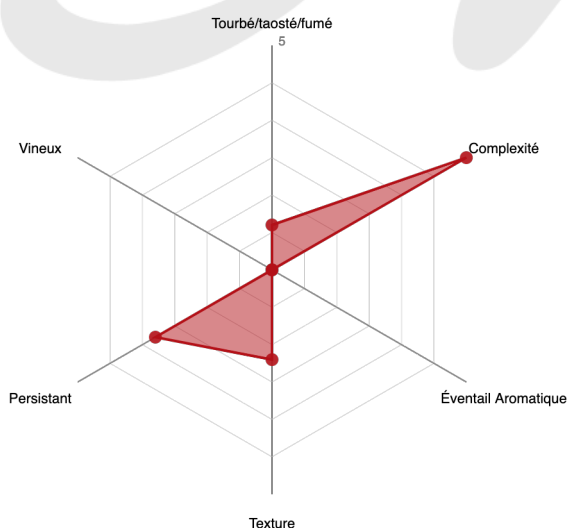
Assemblage de 5 futs différents permettant d'associer la tension avec la rondeur car chaque fut apporte des caractéristiques différentes.

2000 bouteilles (dont certains magnums) sont produites cette année. Les quantités sont limitées et nous obligent à demander des réservations à l'avance.

Un équilibre aromatique incroyable développant les saveurs de Savagnin, du voile avec la fraîcheur et l'intensité habituelle de nos whiskies. Mis en bouteilles à son degré naturel.

Attention, cuvée présentant un fort dépôt (voile et lies). Les avis sont souvent très partagés: on adore ou on déteste!

Profil Aromatique



Données Techniques

CATÉGORIE	Single Malt Whisky
DISTILLATION	céréales,
ÂGE	10 ans
DATE DE DISTILLATION	5 février 2009
DEGRÉ DE DISTILLATION	65% alc./vol.
DEGRÉ NATUREL	46% alc./vol.
DEGRÉ EN BOUTEILLES	46% alc./vol.
ÉLEVAGE EN FÛTS	Vin Jaune Stéphane Tissot
ZONE CAVE	humide

