



Distillerie ERGASTER



Whisky Première Nature 70 cL Batch 003 Biologique FR-BIO-09

Ressenti au nez :

- Un premier nez de vanille fruitée
- Au bord du verre un raisin sucré est accompagné de notes de prunes puis une vanille fine et boisée.
- Dans le verre un boisé se dégage plein de fraîcheurs végétales

En bouche :

- Une attaque franche de céréales maltées, suivi d'un boisé bien équilibré de touches de raisin blanc sec
- La finale débute sur des notes végétales et minérales de vin blanc sec, pour finir sur des saveurs de viennoiseries aux arômes de racine de réglisse d'une bonne longueur.

Technique de vieillissement :

- Un premier vieillissement en fûts neufs de chêne français au bousinage moyen et léger (selon le fut).
- La maturation principale dans des fûts de réemploi français, avec assemblage dans les ratios suivants :
 - 40 % Vin blanc de Bordeaux
 - 35 % Jurançon blanc sec
 - 25 % Fut Neuf épuisé



Descriptif global :

Un whisky frais et fruité, la rondeur et la suavité sont alternativement fruité (raisin blanc), boisé ou végétale, puis tintées de réglisse douce.

Frais et aromatique il se déguste en apéritif et supporte les ambiances estivales, 2 cL suffisent à une appréciation de qualité.