



Distillerie ERGASTER



Whisky Première Tourbé Batch 002 Biologique Certifié FR-BIO-09

Ressenti au nez :

- Un premier nez boisé et fumé intense
- Au bord du verre le pruneau très net tire ensuite vers la céréale grillée et boisée.
- Dans le verre le boisé accompagne une saveur végétale puissante

En bouche :

- Une attaque franche de céréales maltées tourbées, suivie d'un boisé bien équilibré de touches de pruneau
- La finale débute sur des notes végétales où alterne la menthe et la réglisse pour finir sur des saveurs de viennoiseries et de tourbé d'une grande longueur.

Technique :

- 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 :

35 % Bergerac (Vin rouge)

35 % Cognac

30 % Cotes de Thongue (Vin rouge)

Descriptif global :

Un whisky puissant et équilibré, la rondeur et la suavité sont alternativement tourbé ou fruité, puis teintés de menthe et de réglisse douce.

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

Le Whisky des bois

2 cl Whisky première tourbé
1 cl Pipi du dragon PINK
2 cl Nectar de framboise
2 cl Jus de Pomme
4 cl Eau gazeuse

Glaçons

