



Whisky Fut d'Exception N°6III Nature **Biologique**

Certifié FR-BIO-09



Ressenti au nez :

- Un premier nez des notes de raisins blanc
- Au bord du verre, le boisé léger accompagne des notes de vin blanc et de prune.
- Dans le verre c'est toute la grappe que l'on ressent végétale et fruitée

En bouche :

- L'attaque est franche, sur des arômes de vin blanc sec et fruité. La bouche se développe ensuite sur des saveurs de fruits secs et de fruits blancs
- La finale débute sur des notes fruitées, puis l'alternance s'engage sur des touches végétales, un boisé frais, léger et enfin des fruits secs (abricots, figues, amande) les notes de raisin sec délicates et très longues ferment la marche

Technique :

- Un premier vieillissement en fûts neufs de chêne français, grains moyen chauffe moyenne longue.
- La maturation principale a été réalisée ensuite dans un ancien fut de Jurançon.
- Réduction à 48% vol
- Volume très réduit 560 bouteilles
- Disponible novembre 2023

Descriptif global :

Le lot 63 distillé en 2017 ayant atteint sa pleine maturité vous est présenté dans sa superbe robe ambrée, aux saveurs denses, complexes et d'une grande élégance.

Whisky très marqué Jurançon sec, un boisé frais et équilibré des notes de raisins à tous les stades de maturation les arômes d'orge maltée sont toujours présents en arrière-plan. Une grande finesse et une longueur extrême.

