



Distillerie ERGASTER

Whisky Single Malt N° 003 Tourbé Biologique Certifié FR-BIO-09



Ressenti au nez :

- Un premier nez bien fumé aux touches d'orange
- Au bord du verre, la douceur d'une vanille légère laisse place à une note boisée et de pommes cuites
- Dans le verre le tourbé, prend le dessus, opulent et rond.

En bouche :

- L'attaque très douce se réchauffe rapidement pour procurer des saveurs caramélisées
- La céréale arrive ensuite avec des notes épicées de fruits secs et de poivre noir
- La finale débute sur des touches herbacées et boisées, pour conduire sur une grande longueur équilibrée entre noix, menthe et tourbé. La bouche reste alors avec un ressenti soyeux aux notes végétales.

Technique :

- Un premier vieillissement en fûts neufs de chêne français au bousinage moyen et léger (selon le fut).
- La maturation dans des fûts de réemploi français, avec assemblage dans les ratios suivants :
 - 40% Banyuls
 - 25% Cognac
 - 20% Chinon
 - 15% Pineau des Charentes

Descriptif global :

Un tourbé élégant et puissant aux notes de caramel et d'épices une finale herbacées soutenues par un boisé très fin. Un équilibre harmonieux d'une grande finesse.