WHISKY SINGLE MALT NATURE BIOLOGIQUE

ERGASTER



Spiritueux & Co Whisky France

Un whisky Français "cousu main" biologique d'artisan. Élégant et délicat avec ses notes florales et fruitées soutenues par un boisé équilibré. La finale, tour à tour fruitée et boisée, vous quitte sur un soyeux chocolaté très fin. Le haut de gamme des productions de whiskies français. Produit en lots de 2500 bouteilles maximum, bouteilles numérotées.

Distillation en lot sur Alambic Stupfler® (700L), labelisée "Patrimoine vivant français", rendement 70LAP. Obtention d'Eaux de vie caractérisées par leur rondeur et souplesse. L'alcool est soyeux, velouté avec une absence de notes raides et agressives

Accords mets et vins

Foie gras au raisin frais (poêlé ou en terrine), une caille aux raisins ou un cake aux fruits confits.

Détails

Degrès : 45 %
Contenance : 0,50 L
Région : Hauts de France
Types : Whisky Single Malt
Theme : Fêtedespères!
Domaine : Ergaster
Bio : oui

Dégustation

Nez : Un 1er nez de fleur blanche et noix de muscade, suivi de raisin muscat, accompagné de chocolat noir, raisins secs et miel. Enfin un boisé rond avec des nuances de zestes de citron vert.
Bouche : En bouche, l'attaque franche est particulièrement douce et d'une texture au gras très fin aux notes de muscat, de poivre et d'un rancio subtil.
Finale : La finale débute sur des touches végétales boisées qui alternent avec le fruité du muscat et de délicates touches chocolatées. Elle progresse ensuite sur des notes caramel, amande, menthe et pruneau laissant en bouche une suavité et un soyeux des plus fins et persistants.

Caractéristiques

Elevage : Technique : 3 années de vieillissement minimum. Un premier vieillissement en fûts neufs de chêne français ayant suivi une chauffe moyenne ou légère (selon le fût). Puis une maturation dans des fûts de réemploi français, avec assemblage dans les ratios suivants : 40% Banyuls, 35% Cognac et 25% Chinon

HISTOIRE DU DOMAINE

Notre Whisky bio est élaboré dans notre atelier artisanal selon une méthode 100% française.Notre distillerie Ergaster, certifiée biologique, se situe au cœur du Pays de Sources et Vallée en région Hauts de France.La distillerie Ergaster a été fondée par Hervé Grangeon. Passionné du malt et du genièvre, il est maitre distillateur depuis 2016.

Plaisirs du vin
Albi