

**PUR MALT BESTIUT CLASSIQUE**

« BESTIUT = Brutal »

SAUVAGE, CÉRÉALES, SAPIDE

**Un pur malt original avec une forte identité**

Benoît Garcia a créé la distillerie Bows en 2016 et il a sorti ses premiers distillats en 2017. Grâce à un alambic unique, imaginé et dessiné par ses soins, il produit de la vodka, des gins, des rhums et des eaux de vie de malt – futurs whiskies. Ses bouteilles, en forme de bombe de peinture, sont inspirées de son passé de grapheur urbain.

**B.O.W.S, Brave Occitan Wild Spirit : « L'esprit sauvage du courageux Occitan ».**

C'est avec cet esprit que Benoît élabore ses eaux-de-vie qui allient l'énergie, l'originalité et la finesse ! Il œuvre avec passion, créativité, rigueur technique et volonté d'ancrer sa production localement, dans le respect du consommateur et de l'environnement. Une grande attention est portée à chaque étape, chaque produit, de la sélection des matières premières à la conception des étiquettes dessinées par ses soins. La fabrication se veut la plus la plus naturelle possible : la réduction est lente et progressive pour une meilleure intégration et de la rondeur, il n'y a pas de filtration et la mise en bouteille se fait par gravité.



|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Matières Premières :</b>    | Orge + Orge torréfiée.<br>Distillation d'un moût destinée à élaborer une bière brune.   |
| <b>Alambic :</b>               | Lagorsse 900l   |
| <b>Fabrication / Elevage :</b> | 4 jours de brassage et de fermentation.<br>Double distillation.<br>Elevage d'un an en barriques.<br>Réduction lente avec de l'eau de source de la Montagne Noire (environ 1 mois).<br>Mise en bouteille sans filtration ni aucun ajout.             |
| <b>Type de fûts :</b>          | 1/3 ex-fût de cognac, 1/3 ex-fût de vin (fraise, rouge), 1/3 fût neuf.  |
| <b>TAV :</b>                   | 43%   |
| <b>Dégustation :</b>           | Robe ambrée. Nez sauvage aux arômes de grain d'orge, de cacao amer. La bouche très énergique est directe, pure et délicate. On retrouve les notes de céréales maltées grillées, d'épices et de grué de cacao. La finale, très sapide, fait saliver. |
| <b>Moment :</b>                | Apéritif, fin de repas, avec une crème brûlée à la pistache !   |
| <b>Date :</b>                  | 2020  |
| <b>Bouteille :</b>             | 70cl  |
| <b>Conditionnement :</b>       | carton de 6   |
| <b>Étui :</b>                  | oui   |