



PUR MALT SÉQUOIA PREMIÈRE IMPRESSION Bio

FRUITÉ, DOUX, PUR



Un pur malt délicat très accessible

Sur les contreforts du Vercors, au pied d'un séquoia géant, **Éric Cordelle** a créé un alambic unique au monde qui distille sous vide à basse température (50°C). Cette distillation tout en douceur sublime les arômes de l'orge maltée. Autour de la distillerie, **Anne-Hélène Cordelle** cultive de l'orge bio. Tous les produits sont bio, élaborés avec de l'eau de source et toutes les opérations sont réalisées sur place : brassage, fermentation, distillation, élevage et embouteillage.

La Distillerie du Vercors commercialise deux eaux-de-vie de malt, Séquoia Première Impression et Séquoia Tourbé.



Matières Premières :	Orge locale certifiées AB.
Alambic :	Alambic basse température et alambic traditionnel de type charentais.
Fabrication / Elevage :	Après broyage du grain, le gruau est brassé puis le moût mis en fermentation pendant 4 jours. La distillation d'une durée de 14h consiste en 2 passes dans 2 alambics : la première à basse température (50°C) jusqu'à 25% d'alcool environ, la seconde pour obtenir le distillat final à 60-70%. Les eaux-de vie sont élevées en fûts de chêne, puis réduites à l'eau de source du Vercors distillée. Mise en bouteille sans filtration, ni aucun ajout.
Types de fûts :	Fûts de chêne neufs français, fûts de bourbon et fûts roux de cognac.
TAV :	46%
Dégustation :	Robe légèrement dorée. Nez de grains fraîchement moulus, qui se caractérise également par des parfums de tisanes miellées, de fleurs séchées et de léger tilleul frais. Bouche équilibrée aux arômes frais et floraux. Finale nette, franche et persistante, sur de délicats arômes de vergers en fleurs.
Moment :	Parfait à l'apéritif.
Date :	2018
Bouteille :	50cl
Conditionnement :	carton de 6
Étui :	oui

