



## PUR MALT SEQUOIA TOURBE Bio



AERIEN, MINERAL, SALIN

Un pur malt à la tourbe élégante et délicate

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.



<b>Matières Premières :</b>	Orge locale certifiée AB maltée et tourbée.
<b>Alambic :</b>	Alambic basse température et alambic traditionnel de type charentais.
<b>Fabrication / Elevage :</b>	Après broyage du grain, le grist 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.
<b>Types de fûts :</b>	Fûts de bourbon et fûts roux de cognac.
<b>TAV :</b>	43%
<b>Dégustation :</b>	Une robe très claire qui renforce la surprise de l'intensité de la tourbe. Nez puissant, typé, tourbe élégante. Apparition de notes plus fraîches après aération. Structure délicate, équilibrée, laissant place à des arômes de bois torréfié. Finale longue, nette, fumée et délicatement tourbée.
<b>Moment :</b>	A déguster pur, à l'apéritif avec du saumon fumé ou gravelax, ou bien en fin de repas ou avec un fromage (cantal, salers...).
<b>Date :</b>	2018
<b>Bouteille :</b>	50cl
<b>Conditionnement :</b>	carton de 6
<b>Étui :</b>	oui

