DISTILLERIE MICLO

WELCHE'S WHISKY. NAUR MA. TOURBÉ

70cl, 46%, carton de 6 bouteilles.

Quand la gourmandise rencontre la rigueur de Miclo.
Riche, Végétal et Long.

Matière Première :
Orge d'Alsace rigoureusement sélectionnée

Fabrication : Élaboré à partir d'un moût de malt de la Brasserie Météor, ce whisky est distillé lentement pendant 8h par passe. Il vieillit 4 à 5 ans en fûts de Sauternes du Château Clos Haut Peyraguey, 1er grand Cru Classé et du Château Latrezotte, avec une oxygénation annuelle, sans passage au froid et avec une filtration légère.



Conseil de dégustation

Moment : Pur ou en cocktail.

Nez: Dominante fumée complétée par des arômes de caramel beurré et miel.

Bouche : Attaque soyeuse avec une tourbe de caractère et la richesse des notes caramélisées.

Finale: Longue et crémeuse avec des notes de toffee.

Et pour en savoir un peu plus sur Miclo....

Située au cœur de l'Alsace, la Distillerie Miclo a été fondée en 1962 par Gilbert Miclo, distillateur ambulant, qui souhaitait créer sa propre entreprise. En 1995, son fils Michel reprend l'affaire familiale. Maintenant c'est Bertan Lutt-Miclo qui perpétue un savoir-faire transmis depuis 3 générations. Cela fait plus de 60 ans que la maison Miclo valorise les richesses du terroir alsacien tout en préservant la tradition et la qualité qui font sa réputation.

www.free-spirits.fr

Contacts : 01 42 72 25 38 – info@free-spirits.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.