



## **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, 1<sup>er</sup> 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....**

Créée en 2018 par l'œnologue bordelais Aymeric Roborel de Climens, la marque imagine des single malts français aux accents vignerons, affinés en fûts de vin monocépage. Depuis ses débuts, il travaille en collaboration avec la distillerie Hepp, qui a aujourd'hui repris la marque. A. Roborel de Climens se distingue par une signature œnologique précise, une belle lisibilité aromatique et une approche premium fondée sur le terroir, la traçabilité et le savoir-faire français.

**[www.free-spirits.fr](http://www.free-spirits.fr)**

**Contacts :** 01 42 72 25 38 – [info@free-spirits.fr](mailto:info@free-spirits.fr)