



EAU-DE-VIE DE MALT
Esprit N°10

MALTE, FRUITE, GENEREUX

Un joli pur malt complexe et prometteur

Une terre : l'Aubrac, des hommes : 12 amis, une passion : le whisky. Voici l'origine de la création de la distillerie de Laguiole ! La société Twelve a été créée en 2014 en Aveyron (département 12 !), et s'est implantée au centre du village de Laguiole au sein du Presbytère, vieille bâtisse capable d'accueillir la brasserie et la distillerie nécessaires à la production d'un whisky spécifiquement aveyronnais.

Le plateau de l'Aubrac se caractérise par la richesse particulière de sa flore, par la rudesse de son climat, par la qualité de son eau et par la présence rare de la tourbe nourricière. L'ancrage local est un aspect très important de la philosophie de l'entreprise : l'alambic est français et les ingrédients entrant dans la fabrication du whisky sont l'eau de source d'Aubrac, une orge du Sud-Aveyron, et la tourbe aubracoise. Outre l'élaboration d'un whisky, des rhums rares sont sourcés aux quatre coins du monde, élevés et assemblés à la distillerie.

La distillerie possède à dessein une grande variété de fûts : des neufs et d'autres ayant contenu du vin, du Porto, Xerez, des eaux-de-vie, afin de tirer le meilleur de l'élevage pour obtenir des spiritueux élégants et équilibrés.

Sur place, aux manettes les frères Bec, Christian et Vincent, et le maître de chai Florent Caston.

Matières Premières :	Orge français. Développement de collaborations avec des agriculteurs locaux.
Alambic :	Alambic Stupfler® de 700 litres.
Fabrication :	Distillation de 4h, pour obtenir environ 50 litres d'alcool à 70% pour 700 litres de bière.
Elevage :	Elevage en fûts de Pedro Ximénez, Porto et fût neuf français de 110 litres. Réduction lente. Non filtré. Sans ajout de colorant.
TAV :	48%
Dégustation :	Robe or jaune. Le nez offre des notes végétales, tertiaires (bois, terre de bruyère), et légèrement fumées. L'attaque est franche, le milieu de bouche dynamique. On retrouve des touches fruitées, d'agrumes, de poivre blanc. L'empreinte du fût neuf se démarque en fin de bouche avec une très légère amertume.
Date :	Mise en bouteille 24.05.2019 – 2200 bouteilles
Bouteille :	50 cl
Conditionnement :	carton de 4
Étui :	oui

