



MIXED MALT SEGAL 60

ÉPICÉ, VÉGÉTAL, VIF

Un malt seigle et orge élevé en amphore : expérimental !

Benoît Garcia a créé Bows Distillerie en 2016 et il a sorti ses premiers distillats en 2017. Grâce à un alambic unique, imaginé et dessiné par ses soins, il produit de la vodka, des gins, des rhums et des eaux de vie de malt – futurs whiskies.

B.O.W.S, Brave Occitan Wild Spirit : « L'esprit sauvage du courageux Occitan ».

C'est avec cet esprit que Benoît élabore ses eaux-de-vie qui allient l'énergie, l'originalité et la finesse ! Il œuvre avec passion, créativité, rigueur technique et volonté d'ancrer sa production localement, dans le respect du consommateur et de l'environnement. Une grande attention est portée à chaque étape, chaque produit, de la sélection des matières premières à la conception des étiquettes dessinées par ses soins. La fabrication se veut la plus la plus naturelle possible : la réduction est lente et progressive pour une meilleure intégration et de la rondeur, il n'y a pas de filtration et la mise en bouteille se fait par gravité.



Matières Premières :	60% seigle + 40% orge maltée.
Alambic :	Lagorsse 900l
Fabrication / Élevage :	4 jours de brassage et de fermentation. Double distillation. Élevage de 2 ans. Réduction lente avec de l'eau de source de la Montagne Noire (environ 1 mois). Mise en bouteille sans filtration ni aucun ajout.
Type de fûts :	12 mois en fûts cognac Groperrin. 12 mois en amphore.
TAV :	43%
Dégustation :	Robe claire dorée. Nez délicat et frais aux accents marins. Bouche ciselée, tendue, avec des notes d'épices, gingembre confit, poivre blanc, et une finale sur la céréale.
Moment :	Apéritif
Date :	2019
Bouteille :	50cl
Conditionnement :	carton de 6
Étui :	oui