



VILANOVA Roja BIO

DOUX, ONCTUEUX, GOURMAND

Un vieillissement atypique en fût de vin rouge

Vilanova (Villeneuve en Occitan) est un whisky français produit par Sébastien Castan, troisième génération de distillateur artisan. La distillerie utilise sa propre production d'orges de brasserie et puise son eau naturelle à une profondeur de 110 mètres. Les whiskies ne subissent pas de filtration à froid et leur maturation dans différents fûts offre des saveurs variées et une couleur naturelle. De fabrication artisanale, Vilanova est un excellent whisky français de malt.

Vilanova Roja est un single malt vieilli intégralement en fût de vin rouge. Doux, onctueux et gourmand, c'est un whisky fruité. C'est le dernier né de la gamme des whiskies signés Castan, avec une première commercialisation en 2013. En raison de sa rareté, il est mis en bouteille fût par fût. Un whisky atypique, à découvrir. Édition non filtrée à froid et embouteillée à 43%.



Matières Premières :	orge maltée française bio.
Alambic :	Prost Fontaine 4 vases de 600l.
Fabrication :	Distillation par cuvée en vas
Type de fûts :	Vieillissement en ex-fût de vin rouge et en fût de chêne français.
TAV :	46%
Dégustation :	Robe ambrée tirant sur le rouge. Nez d'une grande complexité de par son bouquet sur la fraîcheur, fin et délicatement boisé. Perceptions subtiles torréfiées, vanillées, rehaussées d'une touche de caramel au lait Bouche ample, moelleuse aux papilles mais tout de même avec son petit caractère. Finale insolite, pointue et quelque peu saline. Finale persistante et soyeuse.
Moment :	En toute occasion.
Bouteille :	70cl
Conditionnement :	carton de 6.
Étui :	oui

