

TWELVE
WHISKY D'AUBRAC
Twelve Basalte

GOURMAND, ÉLÉGANT ET ÉQUILIBRÉ

Twelve, c'est le projet un peu fou de douze amis amoureux de l'Aubrac ou originaires de l'Aveyron (département 12), tous amateurs de whisky. En 2014, ils font l'acquisition de l'ancien presbytère de Laguiole et se donnent les moyens d'y installer une distillerie. Malgré les difficultés (le cœur du village est répertorié à l'inventaire des monuments historiques), ils parviennent à leurs fins. La distillerie de Laguiole, équipée d'un alambic Stupfler, commence à produire à l'automne 2017.

Les fûts vieillissent dans la cave du presbytère (chai humide), dans le couvent en contrebas (chai sec) et dans un entrepôt à quelques encablures de la distillerie. La distillerie possède à dessein une grande variété de fûts : des neufs et d'autres ayant contenu du vin, du porto, du xérès, des eaux-de-vie, afin de tirer le meilleur de l'élevage pour obtenir des spiritueux élégants et équilibrés. Depuis le début, c'est Vincent Bec, l'un des associés, et Florent Caston, maître de chai passionné de spiritueux et de distillation, qui assurent la production au quotidien. Les trois premiers whiskies de malt ont été commercialisés en novembre 2020.



Matière première :	Orge maltée.
Alambic :	Stupfler 700 l.
Vieillessement :	Assemblage de six types de fûts : Monbazillac, Porto, PX, Bourbon, fût neuf et Muscat de Rivesaltes.
TAV :	48%
Dégustation :	NEZ Dominé par des arômes de fruits secs tels que la noix, l'amande effilée ou le raisin sec. Présence de notes boisées ainsi qu'une touche de miel et de prune compotée qui viennent compléter ce nez complexe. BOUCHE Ample et gourmande. Son attaque est franche, avec un milieu de bouche gras et crémeux. FINAL Long et élégant, le final ouvre sur des notes de fruits secs et de fruits à coques.
Date :	Septembre 2022
Bouteille :	50cl
Conditionnement :	carton de 6
Étui :	oui