

TWELVE
WHISKY D'AUBRAC
Twelve Basalte

CÉRÉALIER, PÂTISSIER, ÉPICÉ

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 le presbytère, de la cave au grenier, et dans le couvent en contrebas. La distillerie possède à dessein une grande variété de fûts : des neufs et d'autres ayant contenu du Bourbon, du Porto, du Pineau de Charentes rouge, du Monbazillac, du rhum et du fût de chêne neuf, 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.
Élaboration :	Ce single malt résulte d'un assemblage de six types de fûts : bourbon, porto, pineau de Charentes, monbazillac, rhum et fût neuf. Il a été assemblé après plusieurs années de vieillissement en chai humide. Il a été embouteillé par gravité, sans filtration, ni coloration.
TAV :	48%
Dégustation :	NEZ : Très céréalière, fruits caramélisés, épicé. BOUCHE : Ample et gourmande, avec de la profondeur sur des notes de rancio, de bois et d'épices. FINALE Longue, épicée.
Date :	Mise en bouteille 2021
Bouteille :	50cl
Conditionnement :	carton de 6
Étui :	oui