



Bordeaux Distilling Company—France - Bordeaux

BLACK WALL RYE – MIX MALT

Fruité, épicé, intense

Un alcool de seigle qui en dit long !

Fondée en 2018, Bordeaux Distilling Company est une distillerie artisanale située à Bordeaux, dans le quartier de Bacalan, pas très loin de la Cité du Vin. Elle est équipée d'une brasserie complète et d'un alambic Carl de 750l, construit sur mesure. Ce qui lui permet de produire des spiritueux d'une grande diversité : gin, whisky, rhum, liqueur ou bitters. Bordeaux Distilling Company maîtrise donc l'ensemble de son processus de production. Tout est réalisé très artisanalement et en petit lots (400 à 500 bouteilles en moyenne), de la mise en œuvre des céréales à la mise en bouteille, en passant par la macération, la fermentation, la distillation et le vieillissement sous bois.

Black Wall Rye est le premier spiritueux de seigle de Bordeaux Distilling. Il a vieilli entre 2 ans et 5 mois dans des petites barriques neuves de chêne français de 55l. Cette création de mix malts est en fait un avant-goût du futur whisky.



| | |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Matières Premières : | 65% de seigle malté, 30% d'orge maltée et 5% de sarrasin malté. |
| Alambic | Carl 750l. Distillation en une passe. |
| Fabrication | Les céréales sont d'abord broyées et empatées à un seul palier de température. Elles refroidissent ensuite pendant deux heures. La fermentation démarre avec l'apport d'une souche de levure et se déroule sur six jours. Une fois cette étape terminée, le brassin est distillé en une seule passe avec la colonne embrayée à six plateaux. Le distillat est ensuite réduit entre 60 et 63% avant d'être mis en petite barrique en chêne neuf de 55l pour procéder au vieillissement sur 2.5 ans. |
| TAV | 46,7% |
| Dégustation | Une belle robe couleur noisette. Au nez, de beaux arômes bien épicés, évoquant des notes de clous de girofle, balancés par des saveurs fruitées et typiques de la prune. En bouche, une belle douceur apportée par des notes vanillées et caramélisées. |
| Moment | Pur ou en cocktails (Old Fashioned, Sazerac). |
| Date | 2023 |
| Bouteille | 50cl |
| Conditionnement | Carton de 6. |
| Étui | Non |