

WELCHE'S WHISKY ALSACIEN
Single Malt Bourgogne

BOISÉ, FRUITÉ, VANILLÉ



Un whisky gourmand et rigoureux

Située au cœur de l'Alsace, la Distillerie Miclo a été créée par Gilbert Miclo en 1962. A l'origine, Gilbert Miclo était grossiste en boisson, métier hérité de son père. A l'époque, il était un négociant d'eaux-de-vie réputé mais insatisfait de la qualité proposée par ses producteurs de fruits qui réalisaient eux-mêmes leur distillation. C'est ainsi qu'il décide de faire sa propre distillation et crée la distillerie en 1962. Michel Miclo, son fils, prendra la suite de l'affaire familiale en 1995.

En 2011 débudent les premières distillations de mout de malt, et c'est fin 2016 que sont lancés les whiskies alsaciens single malt. Les whiskies de Miclo bénéficient de l'Indication Géographique Alsace « Whisky alsacien » : l'orge est d'origine Alsacienne et il est interdit d'aromatiser, d'édulcorer et de colorer les whiskies.

Le Pays Welche est l'aire géographique dans laquelle se situe le village de Lapoutroie, en moyenne montagne sur les contreforts des crêtes Vosgiennes.



Matières Premières :	Orge d'Alsace rigoureusement sélectionnée
Alambic :	Alambic traditionnel à repasse 1500 l
Fabrication :	Moût de malt préparé par la Brasserie METEOR. Distillation de mars à juin et d'octobre à décembre. Degré du brassin avant distillation : 9 à 9,5% Degré de sortie d'alambic 72 à 75% Durée de distillation : environ 8h chaque passe Quantité distillée : 38 hl
Élevage :	Élevage de 4 à 5 ans dans le même fût. Fût de Bourgogne blanc. Oxygénation 1 fois / an. Pas de passage au froid. Filtration légère.
TAV :	43%
Dégustation :	Robe ambrée. Nez aux notes boisées. Bouche épicée, caractérisée par des notes de foin coupé et de chêne toasté, et une finale vanillée.
Moment :	Dégustation en toutes occasions.
Date :	2021
Bouteille :	70 cl
Conditionnement :	carton de 6
Étui :	oui