



TWELVE – France – Aveyron

TWELVE
Améthyste

PIUSSANT, FRUITÉ, GOURMAND

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 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.

SÉLECTIONNÉ PAR ET POUR FREE SPIRITS DISTRIBUTION



Matière Première :	Orge maltée
Alambic :	Stupfler. Distillé en une seule passe.
Vieillissement :	36 mois dans un fût ayant préalablement contenu du Pineau de Charente de 225 lts.
TAV :	57 %
Dégustation :	Whisky aux tons rouge-cuivré, qui porte des notes de fruits rouges, fruits confits et d'épices, tout en gardant la fraîcheur de la céréale. Au palais, des notes boisées et de céréale apparaissent, avec une fin de bouche portée sur le bois.
Dates :	Distillation sept 2018 / Mise en bouteille sept 2021
Bouteille :	50cl
Quantité :	468 bouteilles
Conditionnement :	carton de 6
Étui :	oui

