

TWELVE
Aventurine

CISELÉ, FRUITÉ, FIN

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.
Vieillessement :	36 mois dans des fûts ayant préalablement contenu du Cognac (allant de 2 à 30 ans).
TAV :	48 %
Dégustation :	Whisky aux tons dorés, qui dévoile les notes florales, des fruits blancs en gardant le côté végétal du raisin. Au palais se développent des notes de pomme verte, de bois tout en gardant la trame de la céréale.
Dates :	Distillation sept 2018 / Mise en bouteille sept 2021
Bouteille :	50cl
Quantité :	4000 bouteilles
Conditionnement :	carton de 6
Étui :	oui

