



WHISKY **VILANOVA x FSD**  
**Fût 74**

UNE PETITE BOMBE AROMATIQUE

**Un fût vraiment unique**

Vilanova (Villeneuve en Occitan) est un whisky français produit par Sébastien Castan, troisième génération de distillateur artisan. La distillerie utilise sa propre production d'orges de brasserie et puise son eau naturelle à une profondeur de 110 mètres. Les whiskies ne subissent pas de filtration à froid et leur maturation dans différents fûts, offre des saveurs variées et une couleur naturelle. De fabrication artisanale, Vilanova est un excellent whisky français de malt.

**Vilanova x FSD Fût #74** est un single malt vieilli cinq ans dans un fût de chêne français ayant contenu du pacherenc de vic bilh doux, un vin blanc liquoreux (premier remplissage). Cette barrique a été sélectionnée par l'équipe de Free Spirits Distribution, avant d'être embouteillée à son degré naturel. C'est l'illustrateur Noder qui a dessiné et conçu l'étiquette. Cette belle collaboration vous présente un whisky à robe acajou foncé et des arômes profonds de rancio, sur une dominante de fruits secs. Tiré d'un seul fût, le numéro 74 de la distillerie. Couleur naturelle, non filtré à froid.

**SÉLECTIONNÉ PAR ET POUR FREE SPIRITS DISTRIBUTION**



<b>Matière Première :</b>	Orge maltée française.
<b>Alambic :</b>	Prost Fontaine 4 vases de 600l.
<b>Fabrication :</b>	Distillation par cuvée en vase Rectification en colonne Stupfler. Couleur naturelle Non-filtré à froid.
<b>Type de fût :</b>	Pacherenc de vic bilh - doux - de 1 <sup>er</sup> remplissage.
<b>TAV :</b>	50,5%
<b>Dégustation :</b>	Couleur acajou foncé Nez profond, sur des notes de torréfaction, de boisé et de cuir. Bouche soyeuse et veloutée, des notes de fruits secs, de noix et de céréale. Finale persistante et soyeuse.
<b>Moment :</b>	Avec un dessert au chocolat ou au fruit en digestif.
<b>Bouteille :</b>	70cl
<b>Quantité :</b>	362 bouteilles
<b>Conditionnement :</b>	carton de 6
<b>Étui :</b>	oui