



Bordeaux Distilling Company – France - Bordeaux

SMOKEHOUSE ROCK & RYE

INTENSE, GOURMAND, ÉPICÉ

Un assemblage original pour un résultat plein de gourmandise

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.

Le Rock&Rye est une liqueur oubliée que l'on trouvait dans toutes les tavernes en Amérique et même en pharmacie. A base de Rye Whisky (souvent de mauvaise qualité) on y ajoutait du sucre candi voire des épices pour améliorer l'aromatique. C'est un peu l'ancêtre du Old Fashioned.

Smokehouse Rock&Rye est donc une liqueur faite à partir de notre distillat de Rye (65% Rye), auquel on a ajouté du sucre candi, des copeaux de chêne américain et une petite poignée d'épices (Cardamome noire, anis vert etc.). Les 2 principaux traits aromatiques hormis le rye sont des citrons brûlés au barbecue et des graines fenouil toastées.



Matières Premières	Distillat de pur seigle à 50%, infusion d'épices, écorce de citron, graines de fenouil, cardamome noir, vanille, anis vert, sucre candi.
Fabrication	Le "new make spirit" de seigle a été brassé, fermenté et distillé à la distillerie. Le mash bill est composé de seigle à 65%. Il suit d'une macération pendant trois semaines de 10 botaniques pendant 2 semaines. Puis d'une infusion de chips de chêne américain pendant 4 semaines.
TAV	41.5%
Dégustation	Arômes gourmands d'anis, vanille et citron confit. Des notes épicées (reglisse, boisé, vanille) grillées et caramélisées.
Moment	A déguster telle quelle de préférence ou sur glace.
Date	2022
Bouteille	50 cl
Conditionnement	Carton de 3
Etui	Non