

TWELVE
WHISKY D'AUBRAC
Twelve Almandin

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.



Matière première :	Orge maltée.
Alambic :	Stupfler 700 l.
Vieillessement :	Vieilli dans différents fûts de rhum, de tailles et d'âges différents
Age :	36 mois en chai humide
TAV :	48%
Dégustation :	NEZ Très élégant sur la fève de Tonka, le caramel blond, la vanille. Des notes de fruit jaune à noyaux, abricot rôti, pêche blanche. Des notes légèrement muscatées ainsi qu'une touche de miel viennent souligner ce whisky. BOUCHE Bouche fine et précise, avec un milieu de bouche suave et enveloppant. Une petite acidité en toute fin de bouche vient nous faire saliver FINAL Longue et douce, sur le raisin de Corinthe, dattes et abricots séchés viennent souligner la fin de bouche
Date :	Mise en bouteille 2022
Bouteille :	50cl
Conditionnement :	carton de 6
Étui :	oui

