



Distillerie de Soligny – France – Aube

PUR MALT
LE CHANT DU COQ N°1

MALTÉ, FRUITÉ, GOURMAND

Un joli pur malt complexe et prometteur

La **Distillerie de Soligny** a été fondée en 2020 par Véronique et Vincent Godier dont la famille est céréalier depuis plusieurs générations. Ingénieurs agronomes de formation, vigneron en Bourgogne, le couple est devenu distillateur en Champagne. La distillerie est équipée d'un alambic iStill (le perfect mix entre Thermomix et Tesla) de 2000 litres. Brassage, fermentation et distillation sont menés en continu dans le même outil de production.

Les premières gouttes de distillat ont coulé en septembre 2020. La distillerie de Soligny n'utilise que des fûts neufs de chêne français ou des fûts ayant contenu des vins français.

L'idée, c'est de produire une eau-de-vie de terroir, s'inspirant de la diversité et de la précision de chaque parcelle, à l'image des plus grands vins de Bourgogne et de Champagne. Cette idée s'enrichit de l'esprit campagne, proche des gens, proche de la nature.

Chaque choix agronomique, technique ou stratégique est fait pour respecter l'esprit de notre *Campagne Spirit*.



Matières Premières :	Orge de printemps Planet issue des champs de Soligny.
Alambic :	Alambic iStill® de 2 000 litres.
Élevage :	Élevage en fûts de chêne français (chauffe douce), neufs et ayant contenu des vins de bourgogne, frais de vidange. Réduction lente. Non filtré. Sans ajout de colorant.
TAV :	46%
Dégustation :	Robe or jaune. Le nez offre des notes céréalières, de fruits blancs et pain grillé. L'attaque est ronde, le milieu de bouche dynamique. On retrouve des touches fruitées, des notes pâtisseries et du poivre blanc. L'empreinte du fût neuf se démarque en fin de bouche avec une très légère amertume.
Date :	Mise en bouteille en 2022 – 2 000 bouteilles
Bouteille :	70cl
Conditionnement :	carton de 6
Étui :	oui

