



Distillerie ESCAGNAN – France – Gers

PUR MALT FRANÇAIS

LES BONHOMMES

La Distillerie Escagnan est située en plein cœur du pays de l'armagnac à Eauze dans le Gers. Elle a été créée en 2019 par deux frères, Julien et Alexandre Leroux sur l'exploitation agricole familiale gérée par la fratrie de la génération précédente : leur père et leur oncle. C'est donc en famille que les Leroux plantent, récoltent et transforment leurs céréales (principalement de l'orge et du maïs) mais aussi les fruits de leur verger, en particulier la prune d'ente (la variété des fameux pruneaux d'Agen).

La Distillerie Escagnan est équipée de sa propre brasserie et de deux alambics : Un antique Egrot & Grangé de 100l (un chaudronnier parisien installé... rue de la Grande Truanderie) pour les fruits et un alambic cognaçais Maresté de 2 500l) pour les céréales. Ce qui leur permet de maîtriser la totalité de la chaîne de production, de la céréale ou du fruit jusqu'à la bouteille.

La distillerie est installée en plein air, sous un hangar agricole. C'est la raison pour laquelle les deux frères Leroux dénomment leurs eaux-de-vie de céréales *moonshine*, en clin d'œil aux distillateurs clandestins américains qui travaillaient au clair de lune pendant la Prohibition.



Matières Premières :	Orge maltée.
Alambic	Alambic charentais Maresté de 25hl
Fabrication	Brassage, fermentation et double distillation sont réalisés à la Distillerie Escagnan. Viellissement dans trois types de fûts différents, ex-sauternes, neuf et ex-bourbon, avant assemblage.
TAV	42%
Dégustation	Fin et élégant, frais. Doux et fruité, notes de céréales toastées.
Moment	Une eau-de-vie plaisir à consommer facilement en apéritif, sec ou rallongé, avec ou sans glace.
Date	2021
Bouteille	70 cl
Conditionnement	Caisse de 6
Étui	Oui = Sac en toile

