

TWELVE
WHISKY D'AUBRAC
Twelve Basalte+

ENVOUTANT GOURMAND PUISSANT

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 la cave du presbytère (chai humide), dans le couvent en contrebas (chai sec) et dans un entrepôt à quelques encablures de la distillerie. 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.

Cette version du Basalte, whisky emblématique de la Distillerie Twelve, est embouteillée à son degrés naturel, un joli clin d'œil à la distillerie. Une édition forcément ultra-limitée à découvrir !



Matière première :	Orge maltée.
Alambic :	Stupfler 700 l.
Élaboration :	Ce single malt résulte d'un assemblage de six types de fûts : Bourbon, Porto, PX, Monbazillac, Muscat de Rivesaltes et fût neuf. Il a été assemblé après 36 à 53 mois en chai humide et chai sec. Il a été embouteillé par gravité, sans filtration, ni coloration.
TAV :	57%
Dégustation :	Nez envoûtant, des notes de fruits confits, de confitures de coings cuit au chaudron, miel de printemps, calisson d'Aix. Le whisky s'ouvre sur des arômes de raisin sec, de crème pâtissière, une touche de vanille est également présente. Bouche Gourmande, suave mais légèrement piquante, rappelant ses 57V%. Le milieu de bouche est généreux et ample en conservant beaucoup de dynamisme Finale La finale est relativement puissante mais très longue, des arômes boisés et plus épicés font leurs apparitions.
Date :	Mise en bouteille 2022
Bouteille :	50cl
Conditionnement :	carton de 6
Étui :	oui