

TWELVE
WHISKY D'AUBRAC
Albariza

FRUITÉ ET LÉGÈREMENT ÉPICÉ

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.



Matières Premières :	Orge maltée
Alambic :	Stupfler 700 l.
Vieillessement :	Double maturation, vieilli en chai humide dans un fût de PX de second remplissage pendant 27 mois dans un premier fût de Pedro Ximenez de second remplissage venant de la bodega Gonzales Byass, puis 9 mois supplémentaires dans un fût de Pedro Ximenez de premier remplissage de la bodega Rey Fernando de Castilla.
TAV :	53 %
Dégustation :	NEZ Légèrement beurré, crème pâtissière fruit sec, noix de cajou et s'ouvre plus nettement sur des arômes de raisin de Corinthe et conclu avec des notes très légère de fumé, de tabac. BOUCHE L'attaque est franche, le whisky est rond, généreux, élégant avec des notes de raisin sec. FINAL Belle longueur avec une tourbe qui se révèle de plus en plus.
Date :	Mise en bouteille 2022
Bouteille :	50cl
Production :	1 300 bouteilles
Conditionnement :	carton de 6
Étui :	oui