



Distillerie ESCAGNAN – France – Gers

PUR GRAIN FRANÇAIS

## POPCORN

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 (70%), maïs denté (30%).

**Alambic** Alambic charentais Maresté de 25hl

**Fabrication** Brassage, fermentation et double distillation sont réalisés à la Distillerie Escagnan.  
Viellissement dans deux types de fûts différents, neuf et ex-bourbon, avant assemblage.

**TAV** 42%

**Dégustation** Riche, intense et complexe.  
Gourmand, doux et céréalié, notes de maïs toasté et caramélisé avec une belle finale.

**Moment** Une eau-de-vie plaisir à consommer facilement en apéritif, sec ou rallongé, avec ou sans glace.

**Date** 2023

**Bouteille** 70 cl

**Conditionnement** Caisse de 6  
**Étui** Oui = Sac en toile

