



Distillerie de Soligny – France – Aube

PUR MALT
LE CHANT DU COQ N°3

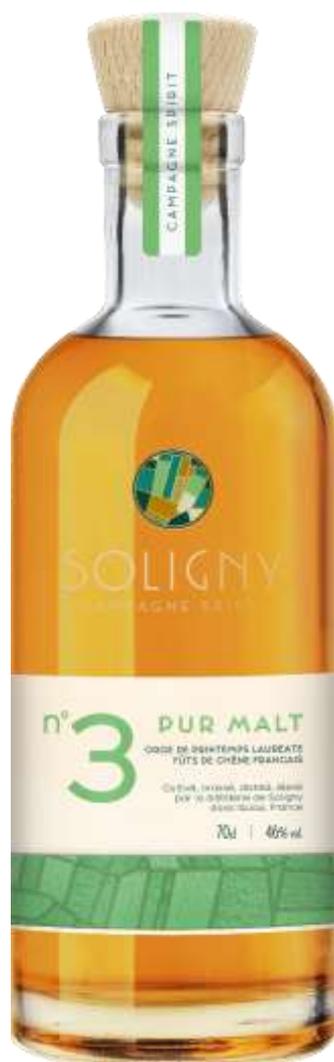
CÉRÉALIER – FRUITÉ - GOURMAND

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.

Cette eau de vie de malt, nouvelle version de Chant du Coq, s'ouvre délicatement sur un arpège de notes de céréale, de miel et de fruits secs, propre à la distillerie de Soligny qui réhausse une légère tonalité boisée.

Fermenté et distillé pendant l'hiver et le printemps 2022, sa richesse aromatique vous accompagnera chaleureusement tout au long de l'hiver.



Matières Premières :	Orge de printemps 2 rangs Laureate issue des champs de Soligny.
Alambic :	Alambic iStill® de 2 000 litres.
Élevage :	Élevage en fûts de chêne français tonnellerie Jérôme Fouailly MOF et fûts de vins rouges de Bourgogne Réduction lente. Non filtré. Sans ajout de colorant.
TAV :	46%
Dégustation :	Robe naturelle or ambré. Le nez offre des notes de céréale, de fruits secs comme l'amande ainsi que des agrumes. En bouche, des notes de grain, de miel et de notes de paille qui rappellent les champs du domaine.
Date :	Mise en bouteille en mars 2023
Bouteille :	70cl
Conditionnement :	carton de 6
Étui :	oui

