

TWELVE
WHISKY D'AUBRAC
Twelve Cornaline
SMALL BATCH

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.



Matière première : Orge maltée.

Alambic : Stupfler 700 l.

Vieillessement : Single Cask
Ce small batch est issu d'un micro-assemblage de quatre anciens fûts provenant d'une quinta familiale de la vallée du Duoro. Un de ces fût a contenu du Porto blanc et les trois autres du porto tawny. Les fûts ont été vieilli exclusivement en chai sec. Puis, il a été embouteillé par gravité, sans filtration, ni coloration.

TAV : 48%

Dégustation : **NEZ** Très délicat aux notes de fruits à coques et cacao torréfié.
BOUCHE Ronde et gourmande, les notes de noix et autres fruits à coques laissent place aux arômes de fruits confits.
FINALE cacao grillé reste délicatement présent.

Date : Mise en bouteille 2023

Bouteille : 50cl

Production : 2000 bouteilles

Conditionnement : carton de 6

Étui : oui