



SOLIGNY

CAMPAGNE SPIRIT

LA DISTILLERIE DE SOLIGNY À L'AUBE DE SON PREMIER WHISKY

Véronique et Vincent Godier surprennent en cette fin d'année en présentant le tout premier whisky de la Distillerie de Soligny : Aube. Imaginée dans le respect de la terre aux confins de la Champagne, cette nouveauté vient élargir le champ des possibles. Et comme une surprise ne vient jamais seule, la Distillerie de Soligny dévoile aussi son Chant du Coq N°4 Pur Malt, un complément essentiel à la gamme existante.

AUBE, LE PREMIER WHISKY DE LA DISTILLERIE DE SOLIGNY SE DÉVOILE

Aux confins de la Champagne, à Soligny-les-Etangs, se trouve une distillerie dédiée à la fabrication d'eaux de vie de malt et de whiskies à la française, proches de la terre. Véronique et Vincent y produisent des produits d'exception et présentent fièrement le tout premier whisky : Aube. Elaborée à partir d'orge de printemps Planet distillée à la fin de l'été 2020, cette nouveauté au goût typique de son terroir s'accordera parfaitement aux repas de fin d'année et aux moments de partage.

Aube est façonné avec soin selon un procédé unique, préservant intégralement les senteurs et les arômes du malt. Le distillat prend naissance dans un alambic Istill, avant de mûrir dans des fûts de chêne français neufs de la tonnellerie de Jérôme Fouailly, ainsi que dans des fûts de vins de Bourgogne provenant des parcelles propriétés de Véronique et Vincent à Nuits Saint Georges, ou encore de leurs amis vignerons en Côte de Nuits. Aube provient ainsi de quatre fûts de la fin de l'été 2020 et a ensuite suivi, au cours des trois années de maturation, un parcours unique dans des fûts spécialement choisis par Soligny en collaboration avec Jérôme afin de mettre en valeur et développer la singularité de cette première édition.



AUBE

ROBE : or orangé	49,5 % vol. alc
NEZ : céréale, châtaigne, thé et cuir	
BOUCHE : réglisse, paille et ronce	70 cl

À servir pur puis allongé d'un trait d'eau fraîche ou glacée, en fin d'après-midi ou en accompagnement d'un dessert.

Prix de vente conseillé : 89,00 €

Disponible sur le site www.solignywhisky.fr et chez les cavistes

Ainsi en résulte Aube, le tout premier Single Malt, qui incarne un caractère distinctif et savoureux, tout en conservant le charme initial du terroir propre à la distillerie de Soligny. Dès le premier contact il séduit par son intensité et sa complexité aromatique, dévoilant des notes de châtaigne, thé, foin et cuir ainsi qu'une douce empreinte de céréales miellées, une véritable signature de la distillerie.

En bouche, il persiste avec son caractère malté et une fraîcheur subtile de réglisse et de ronce. L'expérience de dégustation de ce Single Malt Aube s'épanouit pleinement, que ce soit pur ou avec un trait d'eau fraîche en fin d'après-midi, en préambule aux moments de partage de fin d'année, ou en compagnie d'un dessert pour conclure un repas sur une note mémorable, évoquant les moments chaleureux de la campagne.

LA GAMME CHANT DU COQ S'AGRANDIT AVEC CHANT DU COQ N°4

Le Chant du Coq N°4 vient agrandir la famille des purs malts Chant du Coq. Elaboré à partir d'orge de printemps Laureate cultivée en 2021, sa fermentation en été et automne 2022 lui confère une signature gustative unique. Embouteillée en septembre 2023, cette eau de vie de malt offre une nouvelle fois, le plus court chemin pour accéder au goût de la campagne.

CHANT DU COQ N°4

ROBE : naturelle, ambre orangé	46% vol. alc
NEZ : céréale, fruit, thé, foin	
BOUCHE : réglisse, miel, malt	70 cl

À servir pur, allongé d'eau pétillante, en Manhattan, avec un chocolat ...

Prix de vente conseillé : 59,00 €

Disponible sur le site www.solignywhisky.fr et chez les cavistes



À PROPOS DE LA DISTILLERIE DE SOLIGNY

Première région céréalière de France et première productrice d'orge, la région Grand-Est est généralement associée à la viticulture. Pourtant, la Champagne présente également un haut potentiel agricole et la famille Godier, installée depuis près de 500 ans dans la région, y produit des céréales de grande qualité. Avec la Distillerie de Soligny, Véronique et Vincent Godier développent cet héritage en élaborant un whisky à partir de leur orge, maltée par un partenaire local. Avec la volonté que toutes les matières premières utilisées soient originaires d'un périmètre le plus proche possible de la distillerie, le couple insufflé un dynamisme local : l'orge, cultivée sans chimie du semis à la récolte, provient de leurs parcelles à quelques encablures de la distillerie, l'eau est celle du village, et les fûts sont faits de chênes français de Champagne et de Bourgogne dont certains viendront des forêts exploitées par leur famille.

CONTACTS PRESSE SOWINE

Adrien-Salim El Yazidi-Roullé - adriensalim@sowine.com - 06 12 35 99 90 | Juliette Henon - juliettehenon@sowine.com - 06 16 65 93 50
Laura Bounie - laura@sowine.com - 06 36 18 17 95

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.