



Distillerie de Soligny – France – Aube

WHISKY SINGLE MALT AUBE

CÉRÉALIER – ÉPICÉ - 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 après avoir repris la ferme familiale. 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.

Aube est le premier single malt whisky de la distillerie, et il est révélé en édition limitée. Aube a bénéficié d'une fermentation de cinq jours sur grains à température maîtrisée en août 2020 avant d'être distillé en Août/Octobre de la même année.



Matières Premières :	Orge de printemps 2 rangs Planet moissonnée en 2020, issue des champs de Soligny.
Alambic :	Alambic iStill® de 2 000 litres.
Élevage :	Élevage en fûts de chêne français tonnellerie Jérôme Fouailly MOF (70%) et fûts de vins rouges de Bourgogne (30%). Réduction lente. Non filtré. Sans ajout de colorant.
TAV :	49,5%
Dégustation :	Robe naturelle or orangé tirant sur l'ambré. Le nez offre une belle intensité et complexité aromatique tirant sur des notes de céréales, de châtaigne, miel, thé et foin. En bouche, une belle attaque réglissée soulignée par le TAV élevé puis relayée par les notes typiques du domaine à savoir le malt, paille et ronce.
Date :	Mise en bouteille en octobre 2023.
Bouteille :	70cl
Conditionnement :	carton de 6
Étui :	oui

