



WHISKY FRANÇAIS

CAVALCADE

La Distillerie Escagnan est située en plein cœur du pays de l'armagnac à Eauze dans le Gers. Les deux frères, Julien et Alexandre Leroux, ont repris le flambeau de la génération précédente (leur père et leur oncle) et gèrent maintenant l'exploitation agricole familiale. En 2019, ils fondent la distillerie d'Escagnan et initié leur projet de whisky gersois. Les frères 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.
Alambic	Alambic charentais Maresté de 25hl
Fabrication	Brassage, fermentation et double distillation sont réalisés à la Distillerie Escagnan. Viellissement dans trois types de fûts ex-fût de Bourbon pendant 2.5ans puis 6 mois en fût de sherry oloroso, avant assemblage puis finition en fût de Bourbon.
TAV	45%
Dégustation	Fin et élégant. Doux et fruité, notes de céréales toastées. Longueur en bouche.
Moment	Un whisky fougueux et vibrant à déguster sur glace.
Date	2024
Bouteille	70 cl
Conditionnement	Caisse de 6
Étui	Oui = Coffret bois

