



BM SIGNATURE

12 ans

70cl, 44%, Carton de 3 bouteilles

**Un whisky aux notes crémeuses et onctueuses.
Gourmand, fruité et surprenant.**



Matière Première :

Orge maltée.



Fabrication :

Brassé à partir d'orge maltée locale, le whisky est distillé sur un alambic armagnçais. Le whisky est ensuite vieilli en ex-fût de vin français dont des jurassiens (Macvin, Vin jaune et Paille) pendant 12 ans.



Conseil de dégustation



Moment : Whisky de dégustation, apéritif ou en digestif



Nez: Miel, fruits secs et confits et agrumes frais.



Bouche: Riche et texturé, rancios mais intensément fruitée. Note de curry, cumin coriandre, bois toasté et cuir.



Finale: Fruitée, épicée et cuir.

Et pour en savoir un peu plus sur BM Signature

L'histoire de BM Signature commence bien avant son changement de nom. Dès 2003, Bruno Mangin fait distiller ses brassins à façon dans les distilleries voisines, avant de passer à la distillation continue en 2012. Le whisky Rouget de Lisle devient BM Signature en 2016. Il se distingue par ses vieillissements en fûts de spiritueux et de vins français, notamment jurassiens : macvin, vin jaune ou vin de paille.

www.free-spirits.fr

Contacts : 01 42 72 25 38 – info@free-spirits.fr