BM SIGNATURE

5 ans

70cl, 40%, Carton de 6 bouteilles

Un des premiers whiskies français avec un compte d'âge.
Vineux et épicé

Matière Première :
Orge maltée.

Fabrication :
Brassé à partir d'orge maltée locale, le whisky est distillé sur un alambic armagnaçais. Le whisky est ensuite vieilli en ex-fût de vin français jurassiens (Macvin, Vin jaune et Paille) pendant 5 ans.



Conseil de dégustation

Moment : Whisky de dégustation, apéritif ou en digestif

Nez: notes vineuses, boisées et agrumes

Bouche : Rondeurs des malts, fruitée, épicée, notes d'encens, de réglisse et de girofles.

Finale: Douce et persistante avec une belle chaleur

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 du Jura : macvin, vin jaune ou vin de paille.

www.free-spirits.fr

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

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