



BM Signature 12 ans

FRUITÉ, RANCIO ET ÉPICÉ

Un whisky riche et puissant aux notes gourmandes et épicées.

La brasserie Rouget de Lisle à Bletterans (Jura) est devenue distillerie lorsqu'elle s'est équipée d'un alambic armagnçais à distillation continue en 2012. Mais son propriétaire Bruno Mangin faisait distiller ses brassins à façon depuis 2003 dans des distilleries des environs. Le whisky Rouget de Lisle - du nom du compositeur de La Marseillaise, né à Lons Le Saunier, à quelques kilomètres de la brasserie-distillerie - a pris le nom de BM Signature en 2016. Il se caractérise par des vieillissements en fût de spiritueux et de vins français, dont beaucoup du jura (macvin, vin jaune ou vin de paille). La distillerie Rouget de Lisle a été démantelée en 2024, officiellement suite au départ de son fondateur à la retraite. Pas d'inquiétude, Bruno Mangin veille toujours au grain.



Matières Premières : Orge maltée.

Alambic : S.O.F.A.C 1 500l.

Fabrication : Les brassins sont réalisés à partir d'orge maltée sourcée localement puis distillés en continu dans un alambic armagnçais.
Le whisky est ensuite vieilli en ex-fût de spiritueux, de vin français dont des jurassiens pendant 12 ans.

TAV : 44%

Dégustation : Robe jaune.
Au nez se dégagent des notes de miel, fruits secs et confits, agrumes frais. Une touche de notes beurrées et vanillées complète le nez.
En bouche, riche et texturé, les notes rancios se profilent et sont contrebalancées par l'intensité fruité. Une discrète pointe de curry, cumin et coriandre relève la bouche qui se patine avec les notes de bois toasté et de cuir.
La finale est longue sur une trame fruitée, épicée et de cuir.

Moment : Whisky de dégustation, à l'apéritif ou en digestif.

Bouteille : 70cl

Conditionnement : carton de 6

Étui : oui

