



## **BM Signature 5 ans**

VINEUX et ÉPICÉ

**Un des premiers whiskies français avec un compte d'âge, signé BM Signature.**

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 dans un alambic armagnçais en continu.  
Le whisky est ensuite vieilli en ex-fût de bière Rouget de Lisle et de vin français dont des jurassiens (Macvin, Vin Jaune et Paille) pendant 5 ans.

**TAV :** 40%

**Dégustation :** Robe jaune paille aux reflets verdoyants.  
Nez aux notes vineuses et boisées, relevé par des notes légèrement agrume.  
Attaque légère, et entrée en bouche par la rondeur des malts. Elle est réhaussée par des notes fruitées et épicées, charpentée aux notes d'encens, de bâton de réglisse et de clou de girofle notamment.

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

**Bouteille :** 70cl

**Conditionnement :** carton de 6

**Étui :** oui

