



BM Signature 8 ans

GOURMAND, FRUITÉ, SURPRENANT

Un whisky aux notes crémeuses et onctueuses

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 vin français dont des jurassiens (Macvin, Vin Jaune et Paille) pendant 8 ans.

TAV : 42%

Dégustation : Robe jaune ambrée.
Au nez se dégagent des notes de crème brûlée, caramel et noix de coco, peaufinées par une touche boisée.
La bouche, aux notes fruits confiturés à mi-chemin entre la mangue et l'ananas, surprend par le contraste entre une attaque vive rapidement relevée par une générosité onctueuse et crémeuse. Il se dégage des notes de caramel mou, vanille, crème vanillée, beurre.

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

Bouteille : 70cl

Conditionnement : carton de 6

Étui : oui

