



Distillerie de Soligny – France – Aube

WHISKY SINGLE MALT AIR DE PLAINE

CÉRÉALIER – ÉPICÉ – GOURMAND

La **Distillerie de Soligny** a été fondée en 2020 par Véronique et Vincent Godier dont la famille est céréalier depuis plusieurs générations. Ingénieurs agronomes de formation, vigneron en Bourgogne, le couple est devenu distillateur en Champagne après avoir repris la ferme familiale. La distillerie est équipée d'un alambic Istill (le perfect mix entre Thermomix et Tesla) de 2000 litres. Brassage, fermentation et distillation sont menés en continu dans le même outil de production.

Les premières gouttes de distillat ont coulé en septembre 2020. La distillerie de Soligny n'utilise que des fûts neufs de chêne français ou des fûts ayant contenu des vins français.

Air de Plaine est le premier single malt whisky de la gamme permanente. La distillerie se démarque en distillant sur grains ses brassins en alambic Istill, ce qui confère la trame signature de Soligny : des notes de malt, chaume et pâtisserie.



Matières Premières :	Orge de printemps 2 rangs Planet moissonnée en 2020, issue des champs de Soligny.
Alambic :	Alambic iStill® de 2 000 litres.
Élevage :	Élevage en fûts de chêne français tonnellerie Jérôme Fouailly MOF, fûts de vins de Bourgogne (pinot noir et chardonnay) et fûts de pur malt. Réduction lente. Non filtré. Sans ajout de colorant.
TAV :	46%
Dégustation :	Robe naturelle or orangé. Le nez s'ouvre sur des notes de céréales, pâtisseries de tarte aux pruneaux et gâteau aux amandes. En bouche, douce et onctueuse, libère les notes confiturées de fruits et pâtisseries déjà présentes au nez. La finale est longue et épicée, saupoudrée de noix de muscade.
Date :	Mise en bouteille en avril 2024.
Bouteille :	70cl
Conditionnement :	carton de 6
Étui :	oui

