

WHISKY FRANÇAIS

MOYSSOU 2020

Propriété familiale depuis 14 générations, le Domaine de La Pèze est situé à Villefranche-De-Rouergue au cœur de l'Aveyron. C'est en 2019, aux côtés de l'élevage de daims créé par la génération précédente, que Charles et Barbara Cagnat décident de créer une distillerie de whisky, qui utilisera et mettra en valeur leur propre orge.

Celle-ci est maltée dans la distillerie de la Malterie du Vieux-Silo, située dans le département voisin du Tarn.

Le vieillissement est ici pensé comme un moyen de mettre en valeur le distillat et ses caractéristiques propres. C'est pourquoi les vieillissements se font quasi-exclusivement dans des fûts d'ex-cognac de premier remplissage, pour obtenir des extractions douces et des tannins déjà fondus.

La première cuvée disponible, Moyssou, disponible en septembre 2024, est issue de la moisson 2020 et présente déjà un caractère céréalié bien marqué.



Matières Premières :	Orge cultivée sur place, moisson 2020, Calypso, deux rangs, hiver. Maltée à la Malterie du Vieux-Silo Orge de printemps, deux rangs, française, moisson 2020 Malterie du Château.
Alambic	Distillé chez Landa's, alambic à repasse 400L SOFAC
Fabrication	Durée de fermentation de 3 jours minimum. TAV sortie d'alambic : 70% Pas de réduction lors de la mise en barrique Barriques : Ex-cognac premier remplissage
TAV	46%
Dégustation	Robe : paille aux reflets dorés Nez : noyau d'amande, frangipane, noix et vieille prune Bouche : attaque franche, vive, s'ouvrant sur de la prune et des notes de sous-bois. Très bonne longueur en bouche qui se déploie lentement sur des notes d'abricot sec, de noisette, de châtaigne et de fruits secs grillés. C'est un whisky charnu, rustique avec une certaine puissance qui reflète son terroir.
Moment	Dégustation
Date	2024
Bouteille	70 cl
Conditionnement	Caisse de 3
Étui	Oui