



DOMAINE DE LA PÈZE

MOYSSOU 2020

70cl, 46%, Carton de 3 bouteilles

**Un whisky qui exprime pleinement son distillat et son terroir.
Fruité, Chaleureux et Raffiné**



Matière Première :

Orge d'hiver cultivée sur place, malterie du Vieux-Silo et orge de printemps, Malterie du Château.



Fabrication :

Durée de fermentation de 3 jours minimum. TAV sortie d'alambic : 70%. Pas de réduction lors de la mise en barrique. Vieillessement en fût d'ex-cognac de premier remplissage.



Conseil de dégustation



Moment : Dégustation.



Nez: Noyau d'amande, frangipane noix et vieille prune.



Bouche : Prunes, abricot sec, noisette, châtaigne, fruits secs grillés et notes de sous bois.



Finale: Charnue, puissante et rustique.

Et pour en savoir un peu plus sur La Pèze....

Propriété familiale depuis 14 générations, le Domaine de La Pèze, situé à Villefranche-de-Rouergue en Aveyron, crée son whisky en 2019. Charles et Barbara Cagnat valorisent leur propre orge, maltée dans le Tarn voisin. Le vieillissement privilégie les fûts d'ex-cognac de premier remplissage, choisis pour leurs extractions douces et leurs tanins fondus.

www.free-spirits.fr

Contacts : 01 42 72 25 38 – info@free-spirits.fr