



BM Signature 15 ans

FRUITÉ, RANCIO ET ÉPICÉ

Un whisky riche et puissant aux notes gourmandes et épicées.

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 1500l.
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 spiritueux, de vin français dont des jurassiens (Macvin, Vin jaune et Paille) pendant 15 ans.
TAV :	46%
Dégustation :	Robe ambrée. Au nez se dégagent des notes de miel, noix et gâteau aux fruits confits, marmelade. Une touche de notes beurrées et vanillées complète le nez. En bouche, riche et texturé, les notes rancios se profilent et sont contrebalancées par des notes d'écorces d'oranges. Une discrète pointe de curry et de poivre blanc relève la bouche qui se patine avec les notes de bois toasté et de cuir. La finale est longue sur une trame fruitée, épicée et de cuir.
Moment :	Whisky de dégustation, à l'apéritif ou en digestif.
Bouteille :	70cl
Conditionnement :	carton de 3
Étui :	oui

