



Distillerie de Soligny – France – Aube

**WHISKY SINGLE MALT
Vent d'Ange N° 21048R**

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.

Aube est le premier single malt whisky de la distillerie, et il est révélé en édition limitée. Aube a bénéficié d'une fermentation de cinq jours sur grains à température maîtrisée en août 2020 avant d'être distillé en Août/Octobre de la même année.



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 fût frais en chêne à grains fins Fouailly de 228 litres ayant contenu le Nuits Saint Georges Premier Cru Les Damodes 2018 et 2019 du domaine viticole V&V Godier. Réduction lente. Non filtré. Sans ajout de colorant.
TAV :	48%
Dégustation :	Robe orange cuivrée. Le nez offre une belle intensité et complexité aromatique tirant sur des notes de céréales, de noix et thé fumé. En bouche, une belle attaque réglissée soulignée par le TAV élevé puis relayée par les notes de griotte et poivre.
Date :	Mise en bouteille en septembre 2024.
Bouteille :	70cl
Conditionnement :	carton de 6
Étui :	oui

