



Distillerie ESCAGNAN—France —Gers

WHISKY FRANÇAIS

SINGLE MALT

Tourbé

La Distillerie Escagnan est située en plein cœur du pays de l'armagnac à Eauze dans le Gers. Les deux frères, Julien et Alexandre Leroux, ont repris le flambeau de la génération précédente (leur père et leur oncle) et gèrent maintenant l'exploitation agricole familiale. En 2019, ils fondent la distillerie d'Escagnan et initient leur projet de whisky gersois. Les frères Leroux plantent, récoltent et transforment leurs céréales (principalement de l'orge et du maïs) mais aussi les fruits de leur verger, en particulier la prune d'ente (la variété des fameux pruneaux d'Agen).

La Distillerie Escagnan est équipée de sa propre brasserie (rachetée à Castan) et de deux alambics : Un antique Egrot&Grangé de 100l (un chaudronnier parisien installé... rue de la Grande Truanderie) pour les fruits et un alambic cognaçais Maresté de 2 500l pour les céréales. Ce qui leur permet de maîtriser la totalité de la chaîne de production, de la céréale ou du fruit jusqu'à la bouteille.

La distillerie est installée en plein air, sous un hangar agricole. C'est la raison pour laquelle les deux frères Leroux dénomment leurs eaux-de-vie de céréales *moonshine*, en clin d'œil aux distillateurs clandestins américains qui travaillaient au clair de lune pendant la Prohibition.



Matières Premières :	Orge maltée 100%
Alambic	Alambic charentais Maresté de 25hl
Fabrication	Brassage, fermentation et double distillation sont réalisés à la Distillerie Escagnan. Vieillessement 2,5 ans en ex-fût de Bourbon puis 6 mois en fût de xérès.
TAV	45%
Dégustation	Nez : Tourbe fine, florale, notes de céréales grillées, nez délicat. Bouche : Attaque douce, notes miellées, fruits à coques. Finale sur la tourbe.
Moment	Dégustation, en apéritif ou digestif.
Date	2025
Bouteille	70 cl
Conditionnement	Caisse de 6
Étui	Oui

