



DOMAINE DE

**LA PÈZE**

*Domaine LA PÈZE – France – Aveyron*

**WHISKY FRANÇAIS**

**MOYSSOU 2021**

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.

Cette seconde cuvée, Moysso, est disponible dès septembre 2025, est issue de la moisson 2021 et présente déjà un caractère céréalié bien marqué.



<b>Matières Premières :</b>	Orge cultivée sur place, moisson 2021, Margaux, six rangs, hiver Maltée à la Malterie du Vieux-Silo
<b>Alambic</b>	Distillé chez Landa's, alambic à repasse 400L SOFAC
<b>Fabrication</b>	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
<b>TAV</b>	46%
<b>Dégustation</b>	Robe : ambrée aux reflets cuivrés. Larmes très marquées Nez : noyau de pruneau, d'abricot Bouche : à l'ouverture on retrouve les fruits trouvés au nez, pruneau et abricot, avec un côté confituré. On ressent une concentration marquée mais équilibrée. Très bonne longueur en bouche qui se déploie lentement vers des arômes de vieille prune pour terminer sur des notes vanillées. C'est un whisky avec du caractère et une certaine puissance toute en finesse, qui reflète le terroir de la Pèze
<b>Moment</b>	Dégustation
<b>Date</b>	2025
<b>Bouteille</b>	70 cl
<b>Conditionnement</b>	Caisse de 3
<b>Étui</b>	Oui

