



A. ROBOREL DE CLIMENS – France

SAVAGNIN CUVÉE ÉPHÉMÈRE

Gourmande, Oxydative, Intense

La symbiose entre whisky français et d'Islay et grand vin de Sauternes

A. Roborel De Climens a été créé en 2018 par Aymeric Roborel de Climens, un œnologue bordelais, avec une idée simple en tête : **créer des whiskies aux accents vignerons**. Sa méthode et sa signature : **des single malts affinés en fût de vin mono-cépage** afin que chaque cuvée reflète le terroir et le cépage dont proviennent les barriques. Une idée aussi simple que géniale qui a lui ouvert les portes du succès.

Les whiskies A. Roborel de Climens se caractérisent par une grande lisibilité aromatique : la **signature vinicole** est nette (fleurs blanches, agrumes, miel, fruits confits, rancio, noix, ou notes vineuses selon les fûts), soutenue par une base maltée française soyeuse. Le positionnement est premium — crafted, terroir-driven — avec un ancrage fort sur la traçabilité et la précision œnologique. Les éditions “finition” sont particulièrement adaptées à la clientèle caviste et aux amateurs recherchant des alternatives françaises au single malt traditionnel.

Le whisky A. Roborel De Climens Savagnin Cuvée Éphémère est affinée en fût de Vin Jaune Savagnin du Domaine Badoz, Côtes du Jura.



Matières Premières : Orge maltée française

Alambics : Carl hybride

Fabrication : Double maturation d'abord en fût de chêne français (20% neuf et 80% roux) puis en affinage pendant 12 mois en fût de Vin Jaune Savagnin du Domaine Badoz, Côtes du Jura.

TAV : 48 % vol.

Dégustation :
Robe : Or brun
Nez : Intenses notes de fruits à coques avec une dominante de noix, d'abricots secs et de raisins de Corinthe
Bouche : Attaque onctueuse, notes de noix et de malt intense
Finale : épicée

Moment : Apéritif. Pur ou en cocktail.

Bouteille : 70 cl.

Conditionnement : Carton de 6.

Étui : Oui.

