



A. ROBOREL DE CLIMENS – France

TOURBÉ CUVÉE ÉPHÉMÈRE

Gourmande, Fruitée, Tourbée

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 Tourbé Cuvée Éphémère est affiné en fût de Sauternes puis en fûts de whisky d'Islay.



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 en fût de Sauternes du Grand Cru Classé du château Doisy-Daëne puis en fût de whisky d'Islay.

TAV : 46 % vol.

Dégustation :
Robe : ocre-orangée
Nez : Doux mélange de saveurs fruitées et gourmandes, enveloppées par un nuage de fumée
Bouche : Ample, gourmandes, grande longueur, saveurs tourbées minérales et une réelle gourmandise du fruits jaune confits
Finale : épicée

Moment : Apéritif. Pur ou en cocktail.

Bouteille : 70 cl.

Conditionnement : Carton de 6.

Étui : Oui.

