



## **ARC ( A.ROBOREL DE CLIMENS)** **VERMENTINU CUVÉE ÉPHÉMÈRE**

70cl, 42%, Carton de 6 bouteilles

**La symbiose entre whisky français et vin Corse.  
Vineux, Herbacé et Frais.**



**Matière Première :**  
Orge maltée française



### **Fabrication :**

Double maturation d'abord en fût de chêne français (20% neuf et 80% roux) puis en affinage de 6 à 12 mois en fût de Vermentinu du domaine Maestracci à Calvi en Corse



### **Conseil de dégustation**



**Moment :** Pur en apéritif ou en cocktail



**Nez:** Fraicheur, fruits jaunes et herbacé.



**Bouche :** Fondue, vineux et avec des notes de verveine, menthe poivrée et plantes vertes.



**Finale:** Longue et fraîche

### **Et pour en savoir un peu plus sur ARC....**

Créée en 2018 par l'œnologue bordelais Aymeric Roborel de Climens, la marque imagine des single malts français aux accents vigneron, affinés en fûts de vin monocépage. Depuis ses débuts, il travaille en collaboration avec la distillerie Hepp, qui a aujourd'hui repris la marque. A. Roborel de Climens se distingue par une signature œnologique précise, une belle lisibilité aromatique et une approche premium fondée sur le terroir, la traçabilité et le savoir-faire français.

**[www.free-spirits.fr](http://www.free-spirits.fr)**

**Contacts :** 01 42 72 25 38 – [info@free-spirits.fr](mailto:info@free-spirits.fr)