



A. ROBOREL DE CLIMENS – France

LE BLEND TOURBÉ by ARC

Tourbé, Rond, Élégant

Un joli whisky français tourbé facile à déguster !

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 vigneron**. 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.

Le Blend Tourbé by ARC illustre la philosophie d'A. Roborel de Climens : transposer l'expertise œnologique au monde du whisky. Plutôt que de suivre des codes écossais stricts, la marque assemble et affine pour que chaque cuvée raconte un terroir vinicole français. **Le Blend Tourbé by ARC** est pensé comme une porte d'entrée : un whisky convivial, lisible, à proposer en premier choix pour des clients curieux du « whisky à la française »



Matières Premières :	Orge maltée française et maïs.
Alambics :	Carl hybride.
Fabrication :	Double maturation d'abord en fût de chêne américains ex-bourbon.
TAV :	40 % vol.
Dégustation :	Robe : jaune paille Nez : tourbe marquée (fumée de feu de camp), accompagnée de fruits (pomme/pêche) et de notes de vin doux ou fruits confits Bouche : attaque fumée, puis une rondeur fruitée, vanillée et épices douces. L'impact tourbé est présent mais travaillé pour rester élégant Finale : persistante, mêlant fumée, miel
Moment :	Apéritif. Pur ou en cocktail.
Bouteille :	70 cl.
Conditionnement :	Carton de 6.
Étui :	Oui.

