# ARC ( A.ROBOREL DE CLIMENS)

## MERLOT

70cl, 43%, Carton de 6 bouteilles

**La symbiose entre whisky français et grand vin de Saint-Émilion.**
**Récompensé à France Pépite 2026**

**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 Merlot du Château Guadet, Grand cru classé de Saint-Émilion.

### Conseil de dégustation

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

**Nez:** Rhubarbe, cerise confite, confiture de prune, boisé et légèrement fumé.

**Bouche :** Attaque puissante et fruitée, grande longueur.

**Finale:** Épicée et intense avec un léger fumé.

## 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 vignerons, 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**

**Contacts** : 01 42 72 25 38 – info@free-spirits.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.