



MERLOT

Fruitée, Élégante, Intense

La symbiose entre whisky français et grand vin de Saint-Émilion

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.

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 est affiné en fût de merlot du Château Guadet, Grand cru classé de Saint-Émilion.



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 de 6 à 12 mois en fût de Merlot du Château Guadet, Grand cru classé de Saint-Émilion.
TAV :	43 % vol.
Dégustation :	Robe : cuivrée Nez : rhubarbe, Cerise confite, Confiture de prune, boisé, légèrement fumé Bouche : Attaque puissante et fruitée, grande longueur Finale : épicée
Moment :	Apéritif. Pur ou en cocktail.
Bouteille :	70 cl.
Conditionnement :	Carton de 6.
Étui :	Oui.

