



SÉMILLON

Complexe, Puissante, Éclatante

La symbiose entre whisky français 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 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 Sémillon est affiné en fût de sémillon du Château Doisy-Daëne, Grand Cru Classé de Barsac Sauternes.



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 Sémillon du Château Doisy-Daëne, Grand Cru Classé de Barsac Sauternes.
TAV :	46 % vol.
Dégustation :	Robe : jaune d’or Nez : Abricot confit, safran, écorce d’orange, amande, tabac blond Bouche : Attaque onctueuse et délicate, grande longueur Finale : gourmande et soyeuse
Moment :	Apéritif. Pur ou en cocktail.
Bouteille :	70 cl.
Conditionnement :	Carton de 6.
Étui :	Oui.

