



VILANOVA Gost bio

ÉPICÉ, VANILLÉ, SEC

La douceur des épices et du boisé vanillé

Vilanova (Villeneuve en Occitan) est un whisky français produit par Sébastien Castan, troisième génération de distillateur artisan. La distillerie utilise sa propre production d'orges de brasserie et puise son eau naturelle à une profondeur de 110 mètres. Les whiskies ne subissent pas de filtration à froid et leur maturation dans différents fûts offre des saveurs variées et une couleur naturelle. De fabrication artisanale, Vilanova est un excellent whisky français de malt.

Vilanova Gost (goût en Occitan) est un single malt vieilli en chêne français ayant contenu du vin blanc. Il passe ensuite en barriques de chêne américain. Ce qui lui confère une robe dorée et des arômes fruités, à dominante vanillée. Jusqu'en 2019, il n'était mis en bouteille que fût par fût. Couleur naturelle, non filtré à froid.



Matières Premières : orge maltée française bio.

Alambic : Prost Fontaine 4 vases de 600l.

Fabrication : Distillation par cuvée en vase
Rectification en colonne Stupfler.
Couleur naturelle
Non-filtré à froid.

Types de fût : Vieillessement en ex-fût de Bourbon et
chêne américain.

TAV : 46%

Dégustation : Couleur dorée.
Nez délicat, sur un registre boisé
franchement vanillé avec ses notes
grillées, rehaussées de poivre blanc. Le
tout s'avère très droit
Bouche complexe ayant beaucoup de
longueur sur une sensation de sucrosité
amplifiée par un retour aromatique fruité
vraiment plaisant.
Finale sur la poire William

Moment : En toute occasion.

Bouteille : 70cl

Conditionnement : carton de 6.

Étui : oui

