



VILANOVA Terrocita BIO

COMPLEXE, FUMÉ, INTENSE

Une pointe de tourbe au milieu des vignes

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 Terrocita est un single malt aux notes tourbées produit avec une orge maltée séchée à la tourbe, qui donne en bouche un côté fumé en finale. Ce whisky est vieilli en chêne français, en fût de vin blanc. Jusqu'en 2019, il n'était mis en bouteille que fût par fût. Couleur naturelle, non filtré à froid.



Matières Premières :	orge maltée tourbée française.
Alambic :	Prost Fontaine 4 vases de 600l.
Fabrication :	Distillation par cuvée en vase Rectification en colonne
Type de fûts :	Vieillessement en ex-fût de vin blanc et en chêne français.
TAV :	43%
Dégustation :	Couleur ambrée. Nez s'ouvrant sur un registre fruité (orange et abricot confits) enrichi par une note de café grillé. Bien tourbé, légèrement iodé, il s'avère présent et d'une grande complexité. Bouche suave avec une perception fruitée, fumée, généreusement tourbée. Finale délicatement fumée.
Moment :	En toute occasion.
Bouteille :	70cl
Conditionnement :	carton de 6
Étui :	oui