



DISTILLERIE ESCAGNAN. **SINGLE MALT TOURBÉ**

70cl, 45%, Carton de 6 bouteilles

Entre fumée et douceur, puissance et finesse, Escagnan signe un whisky à l'identité singulière.



Matière Première :

Orge maltée tourbée



Fabrication :

Brassage, fermentation horizontale et double distillation sont réalisés à la Distillerie Escagnan. Vieillessement 2,5 ans en ex-fût de Bourbon puis 6 mois en fût de sherry oloroso.



Conseil de dégustation



Moment : En dégustation, apéritif ou digestif.



Nez: Tourbe fine, florale, notes de céréales grillées. Tout en délicatesse.



Bouche: Attaque douce, notes de miels, caramel et fruits à coques.



Finale: Longue et persistante portée par la tourbe et la gourmandise.

Et pour en savoir un peu plus sur Escagnan....

Située à Eauze, au cœur du pays de l'Armagnac, la Distillerie Escagnan est dirigée depuis 2019 par les frères Julien et Alexandre Leroux. Héritiers de l'exploitation familiale, ils cultivent et transforment leurs propres céréales (orge, maïs) et les fruits de leur verger, notamment la prune d'ente. Équipée d'une brasserie et de deux alambics, la distillerie maîtrise toute la production, de la matière première à la bouteille.

www.free-spirits.fr

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