



## WHISKY FRANÇAIS

## SINGLE MALT WHISKY

La Distillerie Escagnan est située en plein cœur du pays de l'armagnac à Eauze dans le Gers. Les deux frères, Julien et Alexandre Leroux, ont repris le flambeau de la génération précédente (leur père et leur oncle) et gèrent maintenant l'exploitation agricole familiale. En 2019, ils fondé la distillerie d'Escagnan et initié leur projet de whisky gersois. Les frères Leroux plantent, récoltent et transforment leurs céréales (principalement de l'orge et du maïs) mais aussi les fruits de leur verger, en particulier la prune d'ente (la variété des fameux pruneaux d'Agen).

La Distillerie Escagnan est équipée de sa propre brasserie et de deux alambics : Un antique Egrot & Grangé de 100l (un chaudronnier parisien installé... rue de la Grande Truanderie) pour les fruits et un alambic cognacais Maresté de 2 500l) pour les céréales. Ce qui leur permet de maîtriser la totalité de la chaîne de production, de la céréale ou du fruit jusqu'à la bouteille.

La distillerie est installée en plein air, sous un hangar agricole. C'est la raison pour laquelle les deux frères Leroux dénomment leurs eaux-de-vie de céréales *moonshine*, en clin d'œil aux distillateurs clandestins américains qui travaillaient au clair de lune pendant la Prohibition.



Matières Premières :	Orge maltée.
Alambic Fabrication	Alambic charentais Maresté de 25hl Brassage, fermentation et double distillation sont réalisés à la Distillerie Escagnan. Vieillissement dans trois types de fûts ex-fût de Bourbon pendant 2,5 ans puis 6 mois en fût de sherry oloroso, avant assemblage.
TAV Dégustation	45% Fin et élégant. Doux et fruité, notes de céréales toastées. Longueur en bouche.
Moment	Un whisky fougueux et vibrant à déguster sur glace.
Bouteille Conditionnement	70 cl Caisse de 6
Étui	Oui

