

# Hautes Glaces

ORGANIC FARM  
& DISTILLERY



**Collection Epistémè**

**RØØF24★**

Ex fût Cognac

Affinage : ex fût Cognac

Single rye : 100% seigle malté

50,3% vol.

85 € ttc

976 btl – 50 cl



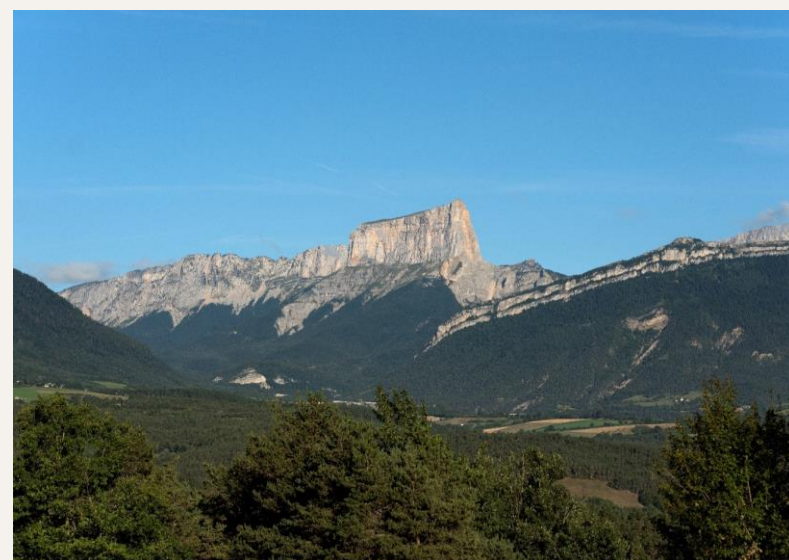
44° 50' 07 latitude N – 5° 42' 28 longitude E

## NOTES D'INTENTION

**RØØF24★** est la première cuvée de l'exploration de l'influence du « finish » sur le goût de nos whisky.s.

**RØØF24★** est un single rye, 100% malté, issu de l'assemblage de plusieurs millésimes et des deux climats emblématiques du Domaine : Gabert et Vulson.

Véritable colonne vertébrale au caractère bien trempé, cette matrice est issue de l'assemblage de plusieurs distillats de seigle, tous vieillis en fûts de Cognac. C'est cette cuvée qui va servir de maître étalon pour les trois autres cuvées à suivre, qui ont connu une seconde maturation dans des fûts ayant contenu du vin. Poivré, gras et bombe d'énergie céréalière, **RØØF24★** : une signature Hautes Glaces.



## NOTES DE DÉGUSTATION

**Céréalière**  
**Végétal**  
**Fumé**  
**Explosif**  
**Fraîcheur**

**Robe**  
Or cuivré.

**Nez**  
Un classique Hautes Glaces! Du fumé, du sauvage, des coupes d'herbes sèches à la fin de l'été. Le nez sous-entend déjà l'indocilité à venir en bouche.

**Bouche**  
Et effectivement la première impression est celle d'une explosivité malgré tout pleine de maîtrise. La seconde se polarise sur l'amplitude céréalière sans retenue. La texture beurrée nous apporte ensuite un confort en bouche et une accessibilité qui peut vous amener à revenir sur vos pas pour une seconde vague sous le signe d'un plaisir rustique et charmeur.

## Finale

La belle matrice nous fait les yeux de velours ! Elle a un air de cuvée originelle. Une petite musique *back to the roots* pour ceux qui nous suivent depuis longtemps. Le seigle avec son air de cogneur au grand cœur. La fraîcheur de la céréale d'altitude prolonge le moment. Une énergie sans retenue, un whisky à ne pas boire en pantoufles.

## CONSEILS DE DÉGUSTATION

Cuvée à partager avec des amateurs de whisky ne connaissant encore pas les Hautes Glaces, et peu habitués à la dégustation de Rye Whisky. Cette découverte devrait être une entrée en matière vibrante et inspirante !

## NOTES D'ÉLABORATION

**Céréale**  
100% seigle (malté).

**Maltage**  
Recette domestique.

**Brassage**  
Brassage en 3 eaux selon les principes de la cérémonie du thé.

**Fermentation prolongée**  
Fermentation prolongée (140h).

**Distillation**  
Double distillation au feu de bois. Première passe dans un alambic de 25hl. Repasse dans « petite Bertha » notre alambic de 7hl.

**Élevage**  
Fûts de Cognac.

**Réduction**  
Ouillage progressif à l'eau au fil des ans pour un degré d'équilibre final à 50,3°.

© Domaine des Hautes Glaces