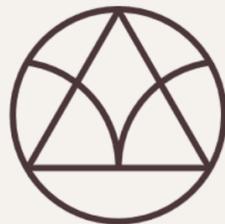


# Hautes Glaces

ORGANIC FARM  
& DISTILLERY



Collection Epistémè

**RØØF24**

Ex fût Cognac

Affinage : ex fût Vin Jaune

Single rye : 100% seigle malté

50,6% vol.

95 € ttc

899 btl – 50 cl



## NOTES D'INTENTION

**RØØF24** ■ est le troisième volet 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.

D'abord vieilli en fûts de Cognac, ce whisky de seigle a ensuite été affiné les cinq derniers mois, plein confort, dans deux fûts de jaune, signe de notre affection particulière au terroir jurassien et à ses vins pour le moins surprenants et originaux.



## NOTES DE DÉGUSTATION

**Poivre**  
**Bois et vin**  
**Seigle apprivoisé**  
**Epais**  
**Gourmand**

**Robe**  
Or aux reflets cuivrés.

**Nez**  
Poivre, bois mouillé et exhalaison de jaune. Joli combo pour un parfum qui incite à pousser le bouchon plus loin... Voir à le mettre de côté pour un futur moment en bonne compagnie.

**Bouche**  
Ou quand le vin jaune a pour mission de pondérer l'exubérance explosive du seigle. Le seigle est ici assagi comme apprivoisé par le jaune. On transforme les montagnes en collines, trace des cercles en lieu et place des angles droits, on crème un curry. Gros coup de *smooth* sur le Rye ! Combinaison parfaite, pour un whisky *ying* et *yang*.

## Finale

Une fusion qui ne se dément pas. Mariage de raison entre fougue et sucrosité. Le fût de vin pondère mais avec discrétion, tact et autorité sans arbitraire aucun. Le seigle adouci vit sa vie et garde tout de même son identité propre. Un couple stable, équilibré, complémentaire et asymétrique. Et c'est long à souhait... Et si on finalisait la dégustation avec un dragée aux amandes ?

## CONSEILS DE DÉGUSTATION

Sur un dessert à base d'oléagineux. Tarte aux noix du Dauphiné, creusois aux noisettes ou un financier aux pommes caramélisées, un cake aux noix de cajou/sirop d'érable pour les plus audacieux.

## 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,  
**Affinage** : Fûts de vin jaune.

## Réduction

Ouillage progressif à l'eau au fil des ans pour un degré d'équilibre final à 50,6°.