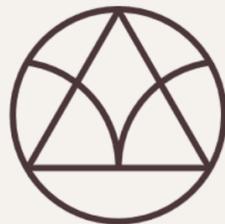


Hautes Glaces

ORGANIC FARM
& DISTILLERY



Collection Epistémè

RØØF24▲

Ex fût Cognac

Affinage : ex fût Duras

Single rye : 100% seigle malté

49,3% vol.

95 € ttc

923 btl – 50 cl



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

NOTES D'INTENTION

RØØF24 ▲ est le second 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.

Après une longue maturation en fûts de Cognac, notre rye s'est ensuite affiné cinq mois dans deux tonneaux ayant contenu un vin rouge des côtes de Duras. Habituellement nous privilégions les fûts de blanc mais l'absence de dogmatisme en matière d'exploration du goût peut nous conduire vers de belles surprises. Et c'en est une ! Colocation réussie et harmonieuse entre rouge et seigle, ces deux univers se fondent avec force dans votre verre.



NOTES DE DÉGUSTATION

Généreux
Vineux
Punchy
Atypique
Sucrosité

Robe

Or aux reflets cuivrés.

Nez

Entre deux rameaux de merlot mais marqué seigle tout de même. Puissance contre puissance. Choc de la rencontre entre la céréale épicée, nerveuse et l'influence de la rondeur pleine de richesse d'un vin gorgé de tempérament. On pronostique un match nul mais généreux dans l'engagement.

Bouche

Complexe, curieux car atypique chez nous, l'équilibre entre les tannins du rouge, don du fût et la bombe poivrée de nos seigles en fait un whisky absolument surprenant. Une noce qui tourbillonne entre jus de raisin et jus de grain. Une étreinte hybride et tendre à la fois.

Finale

Des notes fermes de raisins de Corinthe envahissent la bouche, in fine un sucre vineux se met en place, tapissant généreusement le palais. Loin et long, Cornillon/Agen à vol d'oiseaux. Mais bon sang ce whisky fleure l'armagnac et le coup de bambou céréalière !!!

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Dans une ambiance bonhomme et généreuse, la céréale du sud-est convole dans les fûts du sud-ouest. Amateurs et amatrices de sensations fruitées, vineuses et *punchy*, votre cuvée vous attend pour une troisième mi-temps gourmande et responsable.

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, côte de Duras.

Réduction

Ouillage progressif à l'eau au fil des ans pour un degré d'équilibre final à 49,3°.

© Domaine des Hautes Glaces