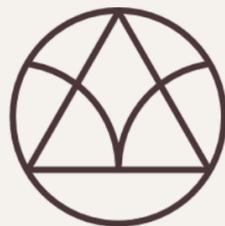


# Hautes Glaces

ORGANIC FARM  
& DISTILLERY



**Collection Epistémè**

**RØØF24 ●**

Ex fût Cognac

Affinage : ex fût Sauternes

Single rye : 100% seigle malté

48,8% vol.

95 € ttc

761 btl – 50 cl



## NOTES D'INTENTION

**RØØF24 ●** est le quatrième 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 en fûts de Sauternes.

Le sud-ouest de Bordeaux, le terroir de Sauternes en exergue, une première pour le Domaine. Seigle et Sauternes, et pourquoi pas ? On y retrouvera notre rye musclant le débonnaire Sauternes. Et la tendresse du Sauternes berçant l'énergie du rye. Action !



## NOTES DE DÉGUSTATION

**Panification et sucre**  
**Confort**  
**Enveloppant**  
**Fruité**  
**Amers**

**Robe**  
Or aux reflets cuivrés.

**Nez**  
...de panification sucrée. Qui a déjà, au petit déjeuner goûté cette brioche sucrée qu'on appelle craquelin en Belgique ? Le nez est toutefois assez timide. Mais c'est l'histoire universelle de l'habit et du moine dont il s'agit.

**Bouche**  
Toucher de bouche enveloppante, ample et crémeux. Une présence en scène discrète mais pleine d'affirmation, tout en douceur et tout en flegme. Le passé liquoreux du fût souffle au seigle un *tout doux bijou*. Le seigle s'intéresse et laisse causer. Nous avons affaire à une cohabitation d'équilibriste.

## Finale

Au final le juge de paix est paré de beaux amers, un sucre distingué d'un grand confort. Confort secoué régulièrement par la fièvre du seigle. De facto, elle fait gigoter l'univers paisible d'un fût de Sauternes.

## CONSEILS DE DÉGUSTATION

Quand on connaît les liens historiques, commerciaux voire affectifs que l'Aquitaine a noué avec le Royaume-Uni ; il ne nous paraît pas aberrant d'associer ce breuvage avec des fromages bleus, des pâtes persillées : un Stilton, la belle affaire ! Plus classique un vrai Cheddar fermier peut être une belle idée. Si le Brexit vous joue pécuniairement des tours on peut s'orienter vers une fourme d'Ambert, un Roquefort voire un Gorgonzola.

## 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 Sauternes.

## Réduction

Ouillage progressif à l'eau au fil des ans pour un degré d'équilibre final à 48,8°.