

Single Malt - FÛTS N°12 & 13

ORIGINE

Orge bio d'Anjou (récolte 2014)
- Maltage sur Aire -

Double distillation au feu de bois en mars 2015
Élevage de 42 mois en fût de Coteaux de l'Aubance et
de Coteaux du Layon

Mise en bouteille en novembre 2018
800 bouteilles de 50cl - 46% alc. - 40,00 €

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle couleur chaude avec des reflets cuivrés. Ce malt rond et gourmand se caractérise par une douceur maltée, des notes de miel, de fruits secs (coing, amande) et pain d'épices. La bouche se développe sur d'élégantes notes de fruits secs, de biscuit et de vanille. Un malt gourmand et élégant.

Single Malt tourbé - FÛT N°5

ORIGINE

Orge bio d'Anjou (récolte 2013)
- Maltage sur Aire et malt fumé à la tourbe -

Double distillation au feu de bois en juin 2014
Élevage de 52 mois en fût de chêne

Mise en bouteille en novembre 2018
180 bouteilles de 50cl - 46% alc. - 42,50 €

NOTES DE DÉGUSTATION

Une couleur intense et dorée. Ce malt possède des arômes très caractéristiques de tourbe, de fumé, de cigare et de thé. La bouche ample et équilibrée, dévoile d'élégantes notes de fumée, de réglisse et d'épices. Un malt avec une forte personnalité.

Whisky de Seigle (Rye Whisky)

ORIGINE

Céréales bio d'Anjou (récolte 2014) : Seigle (60%),
épeautre (20%) et orge (20%) - Maltage sur Aire -

Double distillation au feu de bois en juillet 2015
Élevage de 36 mois (fût neuf et fût de Coteaux du Layon)

Mise en bouteille en novembre 2018
380 bouteilles de 50cl - 43% alc. - 38,50 €

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle couleur dorée et lumineuse. Ce Rye whisky possède un nez affirmé avec des notes boisées et maltées, des notes fruitées (figue, abricot) ainsi que des notes épicées (muscade, poivre, cardamome). On retrouve en bouche ce caractère bien marqué caractérisé par le bois, les fruits secs, la vanille et les épices. Un Rye avec une très grande longueur et complexité aromatique.

Réervation

LES WHISKIES DE LA PIAUTRE - SAISON 2

SOIREE DÉCOUVERTE

SAMEDI 10 NOVEMBRE 2018 (18h30 - 22h00) - 10€/pers.

Le nombre de places étant **limité**, votre réservation doit donc nous parvenir accompagnée de son règlement **avant le 10 novembre**.

Un verre de dégustation vous sera offert et vous pourrez découvrir tout l'univers de nos whiskies, du maltage à la distillation ou encore participer à un atelier dégustation, avec l'accompagnement musical de Tony Baker au piano.

La Fabrique des Bières d'Anjou - www.lapiautre.fr

la Gare 49250 La Ménitrie - 02 41 57 62 78 - contact@lapiautre.fr

VOS COORDONNÉES

Nom, prénom : _____

Adresse : _____

C.P. : _____ Ville : _____

Courriel : _____

Tél. : _____

NOMBRE DE PLACES : _____ x 10 € /// TOTAL À RÉGLER _____ €