



DOMAINE DES HAUTES GLACES SECALE 57%

Single Rye Single Cask



Dès sa première eau-de-vie lancée sur le marché français en 2011 (un jeune single malt âgé d'à peine un an), le Domaine des Hautes Glaces a su se distinguer des autres maisons de whisky par une distillation

entièrement réalisée à base d'orge cultivée en agriculture biologique et récoltée sur un climat spécifique du domaine. S'appuyant sur le savoir-faire, les techniques et les outils (deux alambics charentais) de Cognac et sur l'agriculture biologique, Jérémy et Fred ont créé une version unique et très française du plus écossais des spiritueux.

SECALE (du latin : le seigle) est un single rye «brut de fût». Ici l'élevage intégral en ex-fût de vin blanc se fait très discret et la typicité de notre seigle s'exprime pleinement. SECALE est issu des seigles de la moisson 2016, climat Les Gabert. Embouteillé à son degré naturel, sans filtration à froid ni additif, la couleur de SECALE est naturelle.

Nez : Plein et élégant, il s'ouvre sur une vague iodée transportant des notes anisées, de cardamome puis de noyau et d'amandes grillées. Viennent ensuite des arômes lactés et beurrés qui nourrissent un cuir frais et tendre. Une légère acidité maintient l'expressivité du nez, des zestes d'agrumes, puis leurs fleurs, de plus en plus opulentes. La salinité, les senteurs discrètes de bois exotiques (santal, encens) et une belle présence florale laissent entrevoir une très grande complexité.

Bouche : L'entrée en bouche est délicate, avec des notes de végétaux (régliasse, genévrier) qui se consomment. Un fumet de tabac à pipe, un bouillon aux saveurs asiatiques, un peu de citronnelle, du curry. Cette trame nous conduit vers des horizons plus sucrés : confiture d'acérola et cerise confite.

Finale : Longue et complexe la finale rappelle un carré de chocolat pimenté et des fruits rouges.



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com

