

Distillerie La Piautre

Ile de Baure - Single Malt

46%



Première brasserie artisanale d'Anjou, La Piautre s'installe en 2004 sur les bords de Loire entre Angers et Saumur. On y malte, brasse et distille l'orge bio issue de fermes locales. La distillerie maîtrise toutes les étapes de fabrication artisanale des whiskies.

Ile de Baure est un assemblage de fûts de Coteaux de l'Aubance et du Layon et de fûts de Cognac de 3 à 5 ans.

Couleur : Ambrée

Nez : Fin et complexe le nez se caractérise par des arômes délicats de raisins secs, de coing, de vanille et de boisé.

Bouche : équilibrée et complexe, la bouche dévoile d'élégantes notes de fruits secs (abricot, noix, raisins, figue), d'épices (cardamome) et de douceur (vanille). Un malt avec de la complexité et une forte personnalité.

Finale : Douce et délicieuse, la finale est onctueuse et gourmande avec des touches de toffee et des pointes de beurre salé.

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14 📠 : 02 40 40 08 52

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com