

# Distillerie La Piautre

## SÉSON - Single Malt 41%



Située à La Ménitré, dans le Maine-et-Loire, La Fabrique de Bières d'Anjou, également connue sous le nom de La Piautre (d'après le terme désignant le gouvernail des bateaux à voile traditionnels de la Loire) a été fondée en 2004 par Vincent Lelièvre et Yann Leroux. En 2012, en partenariat avec des agriculteurs locaux, ils se lancent dans la création d'une aire de maltage – projet qui se concrétise en 2013. La même année, avec l'aide du bouilleur de cru ambulant Gilles Boudier, ils distillent leurs premiers whiskies.

Élaborée à partir des variétés d'orge de printemps sebastian et ouverture cultivées en agriculture biologique et moissonnées en 2021, cette version baptisée Séson (saison en patois local) a vieilli exclusivement en fûts de chêne français, roux et neufs. Vive et minérale, sa palette aromatique et gustative arpente des contrées maltées, fruitées, miellées, médicinales et herbacées d'une grande fraîcheur.

**Couleur :** Ambré léger

**Nez :** Fin et complexe, le nez aborde des arômes délicats de raisins secs, coing, vanille et boisé.

**Bouche :** Malt complexe et intense. Mariage de céréales torréfiées et notes boisées, aux arômes délicats de fruits secs.

**Finale :** Longue, légèrement saline.

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](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)