

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 - www.cave-de-longchamp.com