

# Distillerie La Piautre d'Eire et d'Alba - Single Malt Tourbé 54.5%



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.

D'Eire et d'Alba est un assemblage élevé en fûts de chêne français qui a ensuite été affiné 4 mois en fût de whisky tourbé des Hébrides. Embouteillé en septembre 2023, cette édition représente 835 bouteilles.

**Couleur** : ambrée

**Nez** : Expressif et intense, le nez est fumé d'une tourbe franche aux accents maritimes, iodés.

**Bouche** : Vive et puissante, la bouche est suave et richement fumée, de feu de bois, de cendre et végétale.

**Finale** : Minérale et saline, la finale est onctueuse et salivante sur un registre iodé.

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)