



TERRE DE CÉRÈS



70cl 45,9 % vol.

Single malt

Variété : Orge Lauréate T.A.V. 45,9 % vol.

Durée de vieillissement : 3 ans minimum

Double maturation fût neuf puis fût de Bourbon

Non filtré à froid, couleur naturelle

Nez : Des accents organiques où la terre et le grain gravitent autour d'un noyau pâtissier et gourmand.

Bouche : Un whisky qui s'équilibre parfaitement malgré la fougue et la tension de sa jeunesse.

Finale : Sa finale sur la céréale est maîtrisée, elle prend une tournure végétale qui rend le tout très élégant.

Commentaire : On parcourt les champs d'orge, à quelques mètres au-dessus des épis.

Terre de Cérés est un whisky racé, où l'élégance de la terre et du végétal se conjugent dans une tendre gourmandise. Une délicieuse carte postale de la Beauce, terroir historique de production d'orge brassicole.

Nichée au coeur des plaines céréalières de Beauce, la Ferme-Distillerie de Faronville élabore des whiskys à partir de l'orge récoltée dans ses champs. L'orge est brassée et distillée sur place. Les whiskys vieillissent dans le chai de la ferme avant d'y être réduits et embouteillés.

FERME - DISTILLERIE DE FARONVILLE
1, place de Faronville 45480 OUTARVILLE FRANCE
www.lagomorphe.com distillerie@faronville.com

