



TERRE DE SILÈNE



70cl 45,6 % vol.

Single malt

Variété : Orge Lauréate T.A.V. 45,6 % vol.

Durée de vieillissement : 3 ans minimum

Elevage en fût de Bourbon, fût de Chardonnay et fût de Marsala

Non filtré à froid, couleur naturelle

Nez : Riche et fin à la fois, le nez est marqué par le Chardonnay. Une explosion d'arômes de cerise, de mûre sauvage et de chocolat noir le tout relevé par une fraîcheur mentholée.

Bouche : Elle dévoile des notes de miel puis de chocolat, de fruits secs (dattes, figues), de pruneaux puis viennent au fil des gorgées de plus en plus de notes de café, d'orange et d'épices.

Finale : Pleine et intense, la finale reste fidèle au profil aromatique de la bouche, laissant apparaître de douces notes de chocolat noir et d'amande typique du Marsala.

Commentaire : Gourmand mais soyeux et sérieux, Terre de Silène, d'une couleur ambrée, doit sa personnalité à l'assemblage du cépage Français (Chardonnay) et des cépages Italiens constituant le Marsala. Une expression d'une très grande richesse.

Nichée au coeur des plaines céréalières de Beauce, la Ferme-Distillerie de Faronville élabore des whiskies à partir de l'orge récoltée dans ses champs. L'orge est brassée et distillée sur place. Les whiskies 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

