



TERRE DE ST VINCENT



70cl 45,2 % vol.

Single malt

Variété : Orge Lauréate T.A.V. 45,2 % vol.

Durée de vieillissement : 3 ans minimum

Elevage en fût de Bourbon et fût de Banyuls

Non filtré à froid, couleur naturelle

Nez : Délicat de fruits à noyaux type cerise. Le premier nez évoque les épices et laisse également deviner des notes de noix accompagnées d'une touche chocolatée. La cardamome est présente avant un second nez très sauvage.

Bouche : Une bouche moelleuse, douce et fruitée avec des notes évoquant la réglisse. L'attaque demeure onctueuse et ample, avec des saveurs de cannelle, de noix et de pêche. Le côté racé et complexe de ce whisky est conforté par la vanille et des épices discrètes.

Finale : La finale fruitée et agréable laissera apparaître nettement des notes d'abricot sec.

Commentaire : Terre de St Vincent est un whisky doux, fruité et équilibré. Son goût subtil et onctueux surprendra les plus exigeants.

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

