



- Catégorie : Whiskies.
- Sous-catégorie : Triple malt soit un assemblage de trois whiskies Single Malt affinés en fûts de Sauternes.
- Origine : 100% France.
Tous les intrants de ce produit sont intégralement français.
- Degré : 40%.
- Positionnement : Le whisky de France affiné en fûts de Sauternes.

Les vins de Sauternes sont réputés pour être les meilleurs vins liquoreux du monde. En effet, le microclimat exceptionnel de l'appellation pendant les vendanges (nuits fraîches et matinées humides) développe la pourriture noble sur les raisins à l'origine de phénomènes de concentration en sucres et en arômes confits.



Raisins de Sauternes avant récolte.

- Promesse : BELLEVOYE se doit d'être la synthèse de ce que l'industrie du whisky français fait de mieux. La liste des trois distilleries qui composent cet assemblage n'est donc pas figée. Il s'agira toujours des trois distilleries qui viennent en haut du classement de la dégustation à l'aveugle de tous les whiskies français (une quarantaine) que nous effectuons en amont de chaque production (deux lots annuels).

Objectifs organoleptiques : Charmeur - Opulent - Suave.

Profil de maltage : 100% non tourbé.

- Points de différence :
- Le premier triple malt 100% français affiné en fûts de Sauternes.
 - Assemblage inédit et non tourbé de ce que nous considérons être les trois meilleurs Single Malt de France (Nord, Alsace, Charente).

- Les fûts utilisés dans l'élevage final proviennent d'un célèbre cru classé de Sauternes. Pour garantir la fraîcheur des arômes, nous vidons le vin de la barrique et la remplissons aussitôt de whisky. Grâce à cette méthode, nous n'utilisons pas le soufre, utilisé pour conserver les barriques vides entre ces deux étapes. Nous évitons ainsi des mauvais goûts transférés au whisky par le méchage au soufre des barriques.

Elevage primaire :

Trois à huit ans en barriques de chêne français dans chacune des trois distilleries sélectionnées.

Elevage secondaire :

Il a lieu dans le chai BELLEVOYE en Charente pendant six mois. Les barriques de Sauternes transmettent au whisky ses arômes. De plus, elles sont riches en lies fines. Ces lies sont composées de levures issues de la fermentation alcoolique du vin. Une fois dégradées, elles vont apporter au whisky :

- de la rondeur et de la longueur (sucres complexes) ;
- des sensations gustatives et aromatiques amplifiées en fin de bouche ;
- des arômes doux et épicés (esters).

Prix de vente conseillé :

49 € T.T.C.

Notes de dégustation :

Robe vieil or aux reflets topaze.

Le nez révèle une large palette aromatique. Des notes de fruits secs (raisin de Corinthe, abricot et datte) se mêlent aux notes d'épices (vanille, cannelle, gingembre) et de miel d'acacia. La douce amertume de l'orge malté s'harmonise aux arômes d'écorce d'orange et de marmelade.

La bouche est gourmande. Elle a la saveur d'un fruit bien mûr et juteux. La texture est soyeuse et délicate. La fin de bouche est enrobée et s'accompagnent de notes d'amande et de noisette.

