



<u>Catégorie</u> :	Whiskies.
<u>Sous-catégorie</u> :	Triple malt tourbé soit un assemblage de trois whiskies tourbés Single Malt (Lorraine, Alsace, Nord).
<u>Origine</u> :	France. Tous les intrants de ce produit (orges y compris) sont intégralement français.
<u>Degré</u> :	43 %.
<u>Positionnement</u> :	Le grand whisky de France tourbé.
<u>Promesse</u> :	Bellevoye doit 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 : Complexité, volume, équilibre et longueur.

<u>Profil de maltage</u> :	Tourbé.  La tourbe est issue de la décomposition des végétaux de type mousses, sphaignes ou bruyères par des microorganismes en milieux humides et pauvres en oxygène durant plusieurs milliers d'années.  En raison de son fort taux d'humidité, la tourbe en se consumant, génère des fumées épaisses et grasses qui permettent de sécher le malt vert qui avait été préalablement humidifié pour germer.  Elle donne des arômes d'iode, réglisse, feu de cheminée, cendre, clou de girofle.  L'échelle de valeur employée pour mesurer la quantité de tourbe présente dans le malt est le p.p.m. (partie par million) d'acides phénols. Les grains de malt utilisés pour le BELLEVOYE noir se situent aux alentours de 45 p.p.m.
----------------------------	---

Points de différence :

- Le premier triple malt tourbé 100% **français**.

- Assemblage inédit de ce que nous considérons être les trois meilleurs Single Malt Tourbés de France.
- Elevage final en barriques neuves de chêne Français. Nous avons développé une chauffe sur mesure spécialement adaptée aux notes tourbées des grains d'orge.
- Production très faible permettant une sélection barrique par barrique des meilleurs whiskies.

Elevage primaire :

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

Elevage secondaire :

Neuf à douze mois (selon météo) post-assemblage en barriques neuves de chêne français dont l'origine du bois et la qualité du grain sont spécifiques. La chauffe développée par nos soins est un procédé inédit. Cet élevage final a lieu dans le chai BELLEVOYE en Charente.

Prix de vente :

Le prix T.T.C. recommandé chez un caviste français est de 59 €.

Notes de dégustation :

Robe vieil or aux reflets ambrés et brillants.

Le nez intense révèle des notes empyreumatiques qui évoquent à la fois la cendre, le pain grillé et le moka. De subtiles touches d'épices (cannelle, clou de girofle) et de réglisse renforcent sa complexité.

La bouche est épaisse, moelleuse et huileuse. Sa salinité lui confère un équilibre frais et harmonieux. Sa structure est enrobée grâce à ses tanins élégants.

La finale est longue et persistante sur des arômes caractéristiques de tourbe.

