



<u>Catégorie</u> :	Whiskies.
<u>Sous-catégorie</u> :	Triple malt soit un assemblage de trois whiskies Single Malt (Nord, Alsace, Lorraine).
<u>Origine</u> :	France. Tous les intrants de ce produit (orges y compris) sont intégralement français.
<u>Degré</u> :	43 %.
<u>Positionnement</u> :	Le whisky de France affiné en fûts de Grands Crus Classés de Saint-Émilion.
<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).
<u>Objectifs organoleptiques</u> :	Nez intense et complexe. Bouche puissante, longue et fruitée.
<u>Méthode retenue</u> :	Assemblage de trois Single Malts français exceptionnels pour atteindre l'équilibre et la puissance (100% orge maltée peu tourbée, trois régions et trois types d'alambics). Finition en barriques de Grands Crus Classés de Saint-Émilion pour apporter fruité, complexité et longueur en bouche.
<u>Profil de maltage</u> :	Peu tourbé.
<u>Points de différence</u> :	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le premier triple malt 100% français.</li><li>- Assemblage inédit des meilleurs fûts de notre chai.</li><li>- 43%.</li><li>- <b>Finition en barriques de Grands Crus Classés de Saint-Émilion.</b></li></ul>

## **BELLEVOYE – Rouge – Finition Grand Cru.**

## **Fiche technique.**

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

Élevage secondaire : Neuf à douze mois (selon météo) post-assemblage en barriques neuves de chêne français chauffées par nos soins selon une méthode inédite dans le chai BELLEVOYE en Charente.

Élevage de finition : Six mois en barriques de Grands Crus Classés de Saint-Émilion dans le chai BELLEVOYE en Charente. Ces fûts sont issus exclusivement de l'exceptionnel millésime 2016 dont la vinification et l'élevage sont réalisés de façon naturelle. L'absence de soufre dans les barriques fraîchement vidées garantit la complexité et la pureté aromatique de ce whisky.

Prix de vente : Le prix recommandé chez un caviste est de 59 € T.T.C.

Notes de dégustation : Couleur :  
Ambre aux reflets dorés.

Nez :  
Riche palette aromatique aux notes fruitées et fraîches. Le malt se mêle aux arômes de prunes d'Ente, de crème brûlée et aux premières noix d'automne. Il évoque la gourmandise d'un cake aux fruits encore chaud.

Bouche :  
Grâce à sa texture crémeuse et moelleuse, la bouche rappelle la générosité des dattes de Medjool. La présence de notes mentholées préserve l'équilibre. Les tanins sont enrobés dans un écrin de douceur. Le parfum d'épices fines et de cassonade accompagne la savoureuse finale.

