



<u>Catégorie</u> :	Whiskies.
<u>Sous-catégorie</u> :	Triple malt soit un assemblage de trois whiskies <i>single malt</i> affinés en fûts de vieille prune.
<u>Origine</u> :	100% France. Tous les intrants de ce produit sont intégralement français.
<u>Degré</u> :	43%.
<u>Positionnement</u> :	Le whisky de France affiné en fûts d'eau de vie de prune.
<u>Promesse</u> :	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 cinquantaine) que nous effectuons en amont de chaque production (deux lots annuels).
<u>Objectifs organoleptiques</u> :	Fruits jaunes – Charnu - Juteux.
<u>Profil de maltage</u> :	100% <u>non</u> tourbé.
<u>Points de différence</u> :	<ul style="list-style-type: none">- Le premier triple malt 100% français affiné en fûts de vieille prune.- Assemblage inédit et <u>non tourbé</u> de ce que nous considérons être les trois meilleurs <i>single malts</i> de France (Alsace, Nord, Charente).- Les fûts utilisés dans l'élevage final ont affiné auparavant des eaux de vie de prune quetsche et d'ente.
<u>Élevage primaire</u> :	Trois à huit ans en barriques de chêne français dans chacune des trois distilleries sélectionnées.

Élevage secondaire : L'affinage en fûts de vieille prune a lieu dans le chai BELLEVOYE en Charente durant les tout derniers mois d'élevage. Ce subtil mariage entre l'orge maltée et la prune apporte à l'assemblage une très grande intensité fruitée au nez et une bouche abondamment gourmande et rafraîchissante.

Prix de vente conseillé : 69 € T.T.C.

Notes de dégustation : Robe or profond aux reflets ambrés.
Le nez est largement dominé par une myriade de fruits jaunes et blancs. La prune est à l'honneur dans ce panier de fruits composé de mirabelles, d'abricots, de pêches et de poires. Les fines notes d'épices douces rappellent l'ambiance d'une confiserie artisanale.
La bouche est charnue à la chair ferme légèrement acidulée aux saveurs fruitées. Elle évoque le croquant de la prune fraîchement cueillie. La finale est longue et persistante sur des notes d'amandes et de fruits compotés.

