

MilHòc

“L’Excellence est notre Histoire”

Le Projet



Le whisky MilHòc est le résultat d'une vision audacieuse, enracinée dans le riche terroir du Bas Armagnac. Nous avons semé 17 hectares de maïs sur le domaine familial, honorant un héritage d'excellence et d'histoire, et l'avons associé à des méthodes de distillation traditionnelles pour créer des whiskies distinctifs qui reflètent l'essence de la Gascogne.

Vieillesissement

Le Premier-Né est élevé dans plusieurs types de fûts : chêne neuf (français et américain), fûts de premier remplissage de Bourbon et d'Armagnac du Château de Laubade. Ils ont mûri entre 4 et 5 ans.

Dégustation

NEZ : agrumes, toasté, vanille, épices douces

BOUCHE : riche et soyeuse à la fois, ronde et équilibrée, finale longue.

Mis en bouteille à 45% sans filtration ni coloration.

Le Premier-Né



Le Brassin et la Distillation

Le caractère du whisky MilHòc provient de son brassin, composé à 54 % de maïs et à 46 % d'orge maltée française. Le brassin est distillé lentement dans notre alambic armagnacais en cuivre et à colonne, de manière continue ; ceci permet une distillation à la fois précise et captant les nombreux congénères du wash. Le distillat titre 61% d'alcool en sortie d'alambic, bien plus bas que ce qui se fait en double distillation en Ecosse. Il est donc entonné « brut de colonne ».

Vieillesissement

Première Flamme est le fruit de l'assemblage de majorité de chêne américain fortement bousinés (charred 3 et 4), de fûts de premier remplissage de Bourbon et d'Armagnac du Château de Laubade. Ils ont mûri entre 4 et 5 ans.

Bouche : riche, pleine et gourmande, finale très longue.

Dégustation

NEZ : tonka, caramel au beurre, cacao

BOUCHE : riche, gourmande et finale longue.

Mis en bouteille à 50% sans filtration ni coloration.

Première Flamme



