

WHISKY VILANOVA

Située en pays Albigeois, la Distillerie Castan distille avec des alambics en cuivre depuis 1946. Fort de son savoir-faire transmis de père en fils, depuis 3 générations, Sébastien Castan s'est lancé dans la fabrication de *Whisky Single Malt en février 2010*.

SINGLE CASK *BERBIE*

L'élaboration du moût de malt :

La culture d'orge de brasserie est réalisée à Villeneuve sur vère par la distillerie Castan. Sa structure lui permet de cultiver et de récolter sa céréale. Le maltage est réalisé par une malterie. Les malts d'orges sont utilisés pour réaliser le brassin, non houblonné, titrant 7%. Le moût est fabriqué avec une unité de brassage automatique, il va fermenter durant 7 jours avant de partir en distillation.

La distillation :

La distillation est réalisée avec un alambic à repasse, en cuivre rouge. L'alambic est muni d'une colonne de rectification en cuivre, qui permet d'obtenir une eau de vie de malt d'une grande finesse, favorisant le potentiel aromatique du distillat.

L'eau du Tarn: La distillerie utilise une eau naturelle de la vallée de la vère, extraite, à une profondeur de 110 m.

La sélection du fût et son vieillissement :

La tonnellerie *Berthomieu* s'inscrit dans un programme de gestion durable de la forêt et du respect de l'environnement. Le premier fût sélectionné pour ce whisky, est un Merrain chêne Français, utilisé pour 2 vieillissements de vin blanc en Pacherenc. Le deuxième vieillissement se fait en fût neuf. Sa chauffe moyenne, lui apportera une meilleure répartition des arômes épicés et sucrants. Ainsi le whisky va pouvoir s'enrichir en caractères organoleptiques.



Identité et traçabilité de la bouteille réservée

Premier remplissage: **Fût de Pacherenc,
Domaine Bernet, 2 vins blanc**
Deuxième remplissage: **Double maturation
Fût neuf Allier /Nevers**
Contenance : **300 litres**

Date de commercialisation : **Mars 2017**
Dénomination : **Single Cask Fût N° 24**
Contenance : **700 ml** Degré: **43%vol**
Embouteillage sans filtration à froid
Agriculture biologique, certifié FR – bio- 01

