

DIEIL Tantad

WHISKY BRETON

La distillerie Naguelann est située dans les Côtes d'Armor, près de Dinan, à Languenan dont elle est l'anagramme. C'est ici que sont assemblées, élevées et affinées les **eaux-de-vie de la distillerie** et celles achetées à des **voisins Bretonnes**.

Une distillerie opérationnelle avec quatre points fondamentaux : Dour (l'eau d'une source locale), Heiz (l'orge plus locale que jamais), Gedal (la patience) et Koad (le bois avec les nombreuses variétés de fûts utilisés et l'éventail des finitions/maturations proposées).

Naguelann, avec sa **dimension artisanale** et des productions confidentielles, propose une gamme de Whiskies Bretons très naturels, à la précision séduisante et gourmande.



ÉLABORATION

- Double Distillation traditionnelle, Orge maltée 35ppm.
- Changé de barriques 3 fois, il est marqué par des « amorces » en barriques de grands crus rouges, mais termine toujours son vieillissement en ex-fûts de whiskies tourbés d'Islay.
- Réduction lente - Mise en bouteille sans filtration.

NOTE DE DÉGUSTATION

Tourbé

Cire

Vanille

Réglisse

NOTRE AVIS

- La tourbe est très gourmande malgré son intensité.
- Le travail sur le boisé rend ce whisky très facile à boire bien que sa sophistication soit très perceptible.
- A déguster en fin de journée.

Alcool 49% vol. 70 cl, avec étui.