

naguelann'

Grand'Pa

WHISKY BRETON SINGLE MALT

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 voisines 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.

LE CLASSIQUE BBRETON



ÉLABORATION

- Non tourbé. Double distillation en alambic à repasse.
- Premier élevage en fûts de chêne de Bretagne, second élevage d'un an (mars à mars) en fût de cidre (certains centenaires !) de la fabrique de cidre familiale, puis finition en quartauts de 30 à 60 litres durant 6 mois (mars à septembre).
- Réduction lente - Mise en bouteille sans filtration ni rajout.

NOTE DE DÉGUSTATION

- Robe acajou légèrement trouble. Belle brillance.
- Premier nez aux notes épicées et vanillées. Puis des arômes de pommes compotées avant la fraîcheur d'une touche de poire, voire de cumin.
- Bouche très intense et enveloppante avec des pommes bien mûres dans toute leur gourmandise. Puis retour de la vanille, accompagnée de notes boisées. Des épices (girofle, bâton de réglisse) donnent fraîcheur et noblesse.
- Finale très longue sur le coing avec un boisé élégant.

NOTRE AVIS

- Un Whisky Apple Pie à déguster pendant que sa grand-mère goûte en buvant du thé.
- Le choix « local » de l'affinage est une belle réussite avec une gourmandise bien équilibrée ; un whisky facile d'accès.
- À boire avec un puron un peu sec ou dont le démarrage est un peu végétal.

Alcool 45% vol. 50 cl, avec étui tube.



Maison Leda

VINS & SPIRITUEUX FRANÇAIS