

MESK Kelt

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.

S
U
C
C
È
S

I
M
M
É
D
I
A
T



ÉLABORATION

- Synthèse de la jeune histoire de Naguelann entre assemblage, affinage et distillation : quatre Alambics différents et quatre types de céréale soit trois orges (cru, maltée, et tourbée à 35ppm sur le grain) et du blé noir (ingrédient incontournable du Naguelann MESK).
- Utilisation de plusieurs types et tailles de fûts afin d'ajuster soigneusement chaque alcool séparément avant d'assembler le tout pour quelques derniers mois de finitions.
- Réduction lente - Mise en bouteille sans filtration.

NOTE DE DÉGUSTATION

- Splendide robe brune avec des reflets roux.
- Un nez avec des arômes de fleurs blanches, quelques touches vanille ou de toffee avec une pointe houblonnée, légèrement grillée. Enfin des notes de prune d'ente.
- Bouche pleine, très « Celte » avec un bon équilibre bois, vanille et épices. Belle fraîcheur florale ensuite.
- Finale précise et élégante avec un boisé tout en touché.

NOTRE AVIS

- Un Whisky, de façon claire.
- Une belle réussite : un whisky différent mais gourmand.
- Sacré challenge d'avoir lancé ce Mesk Kelt avec un tel niveau de qualité et un prix aussi doux.
- Malgré leurs spécificités bien des whiskies viennent décidément taquiner nos amis Ecossais.
- Un whisky pour tous, à tout moment.

Alcool 41% vol. 70 cl