

# naguelann'

## Ruz

### 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.



### ÉLABORATION

- Non tourbé, Double distillation en alambic à repasse.
- Élevage intégral en fûts de Saint-Emilion Grand Cru de premier, deuxième et troisième remplissage, avec orientation des fûts intérieure et extérieure.
- Réduction lente - Mise en bouteille sans filtration.

### NOTE DE DÉGUSTATION

- Belle couleur corail, souple aux reflets saumon.
- Au nez, on ressent l'influence des fûts de vin rouge. Une parfaite harmonie entre des arômes de fruit rouge, de pruneaux et de pain d'épices. Des notes salines de caramel viennent adoucir le caractère malté du breuvage.
- L'attaque en bouche est vive et tranchante. Les épices suivent les premières notes de fruit confits. Des saveurs amères de gingembre et d'amande grillée viennent accompagner un bois intense et élégant.
- Une finale longue et chaleureuse, où les notes maltées ressortent avec gourmandise.

### NOTRE AVIS

- Un whisky 100% Breton riche et gourmand relativement marqué par son vieillissement en fut de vin de saint-émilion.
- À boire sec pour un apéritif ou en digestif à température ambiante, allongé d'un trait d'eau juste fraîche pour faire ressortir les arômes complexes.

Alcool 45% vol. 50 cl, avec étui.



## Maison Leda

VINS & SPIRITUEUX FRANÇAIS