

ALMANDIN

TWELVE
DISTILLERIE
DE LAGUIOLE

DESCRIPTION :

Le whisky **ALMANDIN** est un assemblage issu exclusivement de fûts de rhum provenant des plus belles distilleries antillaises.

Ayant précédemment contenu des rhums de mélasse ou agricoles, ces tonneaux tous différents par leur contenance et leur âge ont contribué à la complexité et à l'élégance de ce flacon.

Ce single malt a été mis en bouteille par gravité, sans filtration et sans coloration.

DEGRÉ : 48 % vol.

CONTENANCE : 50 cl



ALMANDIN

TWELVE DISTILLERIE DE LAGUIOLE



NOTE DE NEZ :

Très élégant, avec des marqueurs liés à son vieillissement tel que la fève de Tonka, la vanille et le caramel blond.

Ensuite, en s'aérant, viennent des notes de fruits à noyaux qui nous emmènent vers une promesse de gourmandise.



NOTE DE BOUCHE :

Le malt reste dominant, **ALMANDIN** est bien un whisky !

Le vieillissement l'a enrichi de notes de fruits séchés comme le raisin, la datte et l'abricot.

L'ensemble est soutenu par une légère acidité qui procure une jolie dynamique à ce flacon.



NOTE FINALE :

Assez sèche, mais d'une très belle longueur.

On retrouve des arômes très doux et suaves typiques du rhum.

De quoi faire plaisir aux passionnés des deux eaux de vie.