

TOPAZE

TWELVE

DISTILLERIE
DE LAGUIOLE

DESCRIPTION :

Ce whisky a paisiblement vieilli dans deux anciens fûts de Sauternes d'un magnifique domaine aux abords du Ciron.

TOPAZE a mûri de longs mois dans un des chais humides du Couvent de TWELVE avant d'être assemblé.

Volontairement laissé à un degré plus élevé pour exprimer au mieux tout le caractère de ce single malt et nécessaire à un whisky de grande qualité.

Ce single malt a été mis en bouteille par gravité, sans filtration, ni coloration, à 53 %.

DEGRÉ : 53 % vol.

CONTENANCE : 50 cl





NOTE DE NEZ :

Gourmand avec des notes de crème pâtissière, de biscuit, de vanille et de chèvre-feuille.

Après aération on distingue de la pâte de coing, des fragrances de mirabelle très mure, de pêche au sirop.

Un nez très estival.



NOTE DE BOUCHE :

Ronde et ample, la faible réduction donne beaucoup d'ampleur au whisky sans aucune pointe d'agressivité.

Le miel, les fruits jaunes, la pâte d'amande sont très présents : une vraie confiserie.

Quelques notes vineuses viennent clore la dégustation.



NOTE FINALE :

Longue, suave sur la pâte d'amande et les fruits secs.

Des notes chaudes et réconfortantes.