

Distillerie La Piautre

Port Saint Maur – Single Malt Tourbé

46%



Première brasserie artisanale d'Anjou, La Piautre s'installe en 2004 sur les bords de Loire entre Angers et Saumur. On y malte, brasse et distille l'orge bio issue de fermes locales. La distillerie maîtrise toutes les étapes de fabrication artisanale des whiskies.

Port Saint Maur Élevage de 39 mois en fût de chêne.

Couleur : Ambrée

Nez : Expressif et fumé, le nez évoque des arômes très caractéristiques et immédiatement identifiables de tourbe, de bois cendré, de cigare et de thé noir.

Bouche : ample et équilibrée, la bouche dévoile d'élégantes notes de fumée, de réglisse et d'épices (girofle, poivre). Un malt à forte personnalité et d'une grande richesse d'expression.

Finale : Minérale et saline, la finale est onctueuse et salivante sur des touches fumée et légèrement toffee.

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14 📠 : 02 40 40 08 52

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com