

# Distillerie La Piautre

## Ambre Edition - Single Malt

### 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.

*Ambre Edition* a subi une finition de 4 mois en fûts de Pineau des Charentes blanc.

**Couleur :** Ambrée

**Nez :** Riche et complexe, ce malt se caractérise par des arômes de fruits, de pruneaux, de noix, et des touches d'agrumes et de miel.

**Bouche :** Gourmande et généreuse, l'attaque est douce et confirme les fruits confits et raisins secs. Le boisé s'accompagne de notes vanillées, d'amande et de rancio.

**Finale :** Longe et maltée, la finale est complexe avec un tactile délicieusement délicat.

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](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)