



# DOMAINE DES HAUTES GLACES

## LES MOISSONS Single Rye



Dès sa première eau-de-vie lancée sur le marché français en 2011 (un jeune single malt âgé d'à peine un an), le Domaine des Hautes Glaces a su se distinguer des autres maisons de whisky par une distillation entièrement réalisée à base d'orge cultivée en agriculture biologique et récoltée sur un climat spécifique du

domaine. S'appuyant sur le savoir-faire, les techniques et les outils (deux alambics charentais) de Cognac et sur l'agriculture biologique, Jérémy et Fred ont créé une version unique et très française du plus écossais des spiritueux.

Moissons Single Rye intègre la gamme permanente du Domaine des Hautes Glaces. Constituée à base de seigle, ce single rye whisky de caractère est issu de l'assemblage des différentes parcelles du Domaine, élevé et soutiré en pyramide en fût de chêne français. Issu d'une double distillation au feu de bois, cette cuvée surprend et séduit avant tout par son fruit, ses épices et sa minéralité. Un embouteillage 100% malt de seigle certifié agriculture biologique pour le respect de cet environnement unique.

**Couleur :** Or ciré

**Nez :** D'abord frais, aérien, mentholé, le nez devient salin (olive noire) puis gourmand (fruit à noyau, orange confite).

**Bouche :** L'attaque franche et boisée laisse place à un corps onctueux (pain d'épices, raisin) qui se densifie et révèle une étonnante minéralité.

**Finale :** Longue et corsée. Les épices se font puissantes et complexes (poivre de noir du Vietnam).

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

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

