

# Fiche du Spirit : Vulson / Domaine des hautes glaces

<u>Pays :</u>	France
<u>Région :</u>	Alpes françaises
<u>Type :</u>	Rye
<u>Elevage :</u>	Inox
<u>Degré :</u>	41°
<u>Prix :</u>	49 €



## **VULSON – White Rhino Rye** Certifié AB

### Climat les Gabert

100% malt de seigle (Rye Malt)

Triple distillations à feu nu

(Wash still de 24hl, Spirit still de 7hl)

Reposé un été et un hiver en cuve inox - Sans filtration à froid ni additif

*Conseil dégustation : à boire chambré à table ou frais en cocktail*

### Notes de dégustation :

*NEZ : fruité et gourmand. d'une vague laiteuse jaillit une écume fruité (mirabelle, poire, litchi) et herbacé (genièvre, mimosa).*

*BOUCHE : d'une onctueuse rugosité. Le seigle malté roule suavement sur le palais et dépose sur un lit de fruits secs (amande, noix de cajoux), des baies roses, du poivre et du clou de girofle.*

*FINALE : douce, longue et équilibrée. Les épices se font plus puissantes (poivre de cayenne, muscade), emmenées par le souffle des moissons. Ashes to ashes, dust to dust : des effluves de terre, de feu et de racines (gentiane, réglisse) prolongent la dégustation. Le verre vide est anisé, et définitivement seigle.*