

WHISKY **VILANOVA** Gost

ÉPICÉ, VANILLÉ, SEC

La douceur des épices et du boisé vanillé

Vilanova (Villeneuve en Occitan) est un whisky français produit par Sébastien Castan, troisième génération de distillateur artisan. La distillerie utilise sa propre production d'orges de brasserie et puise son eau naturelle à une profondeur de 110 mètres. Les whiskies ne subissent pas de filtration à froid et leur maturation dans différents fûts offre des saveurs variées et une couleur naturelle. De fabrication artisanale, Vilanova est un excellent whisky français de malt.

**Vilanova Gost** (goût en Occitan) est un single malt vieilli en chêne français ayant contenu du vin blanc. Il passe ensuite en barriques de chêne américain. Ce qui lui confère une robe dorée et des arômes fruités, à dominante vanillée. Jusqu'en 2019, il n'était mis en bouteille que fût par fût. Couleur naturelle, non filtré à froid.



<b>Matières Premières :</b>	orge maltée française.
<b>Alambic :</b>	Prost Fontaine 4 vases de 600l.
<b>Fabrication :</b>	Double distillation à repasse. Couleur naturelle Non-filtré à froid.
<b>Types de fût :</b>	1 <sup>er</sup> élevage : Deux ans en fûts de Gaillac de 1 <sup>er</sup> remplissage. 2 <sup>nd</sup> élevage : Un an en fûts neufs de chêne américain Berthomieu, chauffe moyenne.
<b>TAV :</b>	43%
<b>Dégustation :</b>	Couleur ambrée. Nez doux, riche et complexe, légèrement épicé, avec des notes de vanille et de cannelle. Bouche sèche et fruitée, avec des notes de banane grillée et de chêne toasté. Finale longue et vanillée.
<b>Moment :</b>	En toute occasion.
<b>Bouteille :</b>	70cl