

NELCIUS

WHISKY DE FRANCE

CABERNET SAUVIGNON

Matières Premières :

Orges cultivées en France

Alambic :

Petits alambics de type Carle

Fabrication :

Le Whisky NELCIUS est obtenu par double distillation pour garantir des arômes intenses et des saveurs délicates.

Affinage :

Affinage de 2 ans dans le même fût suivi par un affinage d'environ un an dans les barriques de chêne français du Château Laujac. Fûts d'AOC Médoc, 100% Cabernet Sauvignon, du Château Laujac.

TAV : 40%

Date : 2020

Bouteille : 70 cl

Conditionnement : Carton de 6 coffrets



Histoire :

Depuis plus d'un siècle, la famille de René-Philippe DUBOSCQ est installée sur les terres médocaines pour l'élevage du vin et des chevaux.

Il perpétue cette tradition de producteur éleveur au Château Laujac, en étant vigneron. Le Whisky Nelcius est un produit exclusivement français. L'orge est cultivée, maltée et distillée en France. Le whisky est ensuite affiné dans les barriques de vins du château.

A travers sa passion pour les vins et les whisky, René-Philippe DUBOSCQ rend hommage au cheval de son père qui remporta en 1966 le Prix du Jockey Club.

Dégustation :

Un nez sur les fruits à l'alcool, sucre roux. Nez qui reste assez discret. En bouche un bel équilibre avec de la vivacité. De la vanille très présente qui fait ressortir le côté sucré apporté par la barrique de finition en Cabernet Sauvignon.