

NELCIUS

WHISKY DE FRANCE
PETIT VERDOT

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% Petit Verdot, 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 :

Robe ambrée

Nez sur le beurre, type biscuit au beurre. Structure intéressante. En bouche une explosion d'arômes, caramel à l'orange, cacao avec une pointe de toasté.