



CHANT DU COQ N°1 - Pur Malt

Le lieu

Aux confins de la Champagne, région agricole star de la céréale, nous créons, en famille, à Soligny-les-Etangs, une distillerie dédiée à la fabrication d'eaux de vie de malt et de whiskies à la française proches de la terre.

Avec l'orge de nos parcelles situées à quelques centaines de mètres de la distillerie, nous produisons une eau de vie au goût de grain qui exprime la typicité de son terroir.

Dans les fûts de chênes des forêts voisines, neufs ou de vins, nos whiskies mûrissent en s'appropriant les savoir-faire locaux.

Le malt

Le malt de notre production est issu de la moisson en orge de printemps de l'année précédente. Nous sélectionnons les lots dont les caractéristiques expriment au mieux le terroir, la variété et le climat spécifiques de l'année.

Le maltage est réalisé par une malterie de la région Grand Est, dédiée aux malts à whisky, selon un procédé respectueux du grain.

L'eau de vie de malt

Notre procédé de fabrication, du brassage à la fermentation, cherche à préserver les qualités du malt par des manipulations minimales et contrôlées.

La distillation lente et précise sur le grain dans un alambic néerlandais de la marque Istill conserve toutes ses qualités jusqu'au distillat.

La maturation

Le choix d'un assortiment de fûts d'origine régionale permet d'associer à l'eau de vie de malt d'autres parfums et saveurs issus de la richesse forestière de la région et associés au savoir-faire de l'élevage des vins.



Le Chant du Coq N°1

Nous avons souhaité que cette eau de vie de malt soit le plus court chemin pour accéder au goût de la campagne.

Déjà riche et savoureuse, elle ouvre le champ des possibles d'une belle dégustation. Invitation à l'initiation en toute simplicité, c'est une promesse au bon goût de grain pour éveiller la curiosité.

Soligny		
Chant du Coq N°1	Caractéristique	Description
Moisson 2020	Type	Orge de printemps 2 rangs
	Variété	Planet
	Date récolte	20 juillet 2020
Maltage	Type	Maltage spécial whisky, non tourbé
	Date maltage	Décembre 2020
Fermentation Distillation	Date distillation	Hiver et printemps 2021
Maturation	Type	Fûts chêne français neuf tonnellerie Jérôme Fouailly - MOF et fûts de vins rouges de Bourgogne
Embouteillage	Date	Mai 2022
		Non filtré
Bouteille	Volume	70cl
Alcool	% alcool	46%
Dégustation	Couleur	Naturelle, or ambré
	Nez	Céréale, amande
	Bouche	Grain, miel, pain grillé
A servir	Pur, allongé d'eau fraîche, en old fashioned, avec un peu de ginger ale et une pointe de citron... selon l'envie	