

Rozelieures Origine

Single Malt français · Lorraine

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du producteur.

FICHE DESCRIPTIVE

DISTILLERIE	Rozelieures — Lorraine
CATÉGORIE	Single Malt français — Origine Collection Triple Cask
ORIGINE	Lorraine
MATIÈRE PREMIÈRE	Orge maltée
VIEILLISSEMENT	Triple Cask (trois types de fûts)

NOTE DE DÉGUSTATION

Single malt lorrain de la collection Origine Triple Cask, élaboré à partir d'orge maltée, entre céréale et fruit.

Au nez & en bouche

- Céréales maltées
- Fruits frais
- Miel
- Notes boisées et épicées

EN UNE PHRASE

Un single malt lorrain **équilibré et fruité**, sur les céréales maltées, le miel et de fines notes boisées et épicées.

L'ÉLABORATION

- **Orge maltée** — la base céréalière du whisky lorrain de Rozelieures.
- **Triple Cask** — un élevage en trois types de fûts, source de complexité et d'équilibre.

ACCORDS GOURMANDS

Un whisky équilibré qui accompagne viandes gourmandes, fromages et desserts sec.

À TABLE & FROMAGES

- Magret de canard
- Fromages affinés

DOUCEURS

- Chocolat noir
- Fruits secs

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Plateau de fromages affinés et un verre à température. Le miel et les notes maltées du whisky répondent aux fromages de caractère.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 18 et 20 °C.
 - **Dégustation** — pur ou avec quelques gouttes d'eau.
-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.