

Rozelieures Le Parcellaire

Single Malt de Lorraine · parcellaire

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 de Lorraine — Le Parcellaire
ORIGINE	Lorraine
MATIÈRE PREMIÈRE	Orge maltée (origine parcellaire)
STYLE	Terroir, céréale et fruit

NOTE DE DÉGUSTATION

Gamme parcellaire mettant en avant le terroir lorrain et l'origine de l'orge, au profil céréaliier et fruité.

Au nez & en bouche

- Céréales et notes maltées
- Fruits mûrs : pomme, poire
- Miel
- Minéralité selon la parcelle

EN UNE PHRASE

Un single malt **de terroir**, sur la céréale, les fruits mûrs et le miel, avec une minéralité propre à chaque parcelle.

L'ÉLABORATION

- **Approche parcellaire** — chaque embouteillage met en avant une parcelle et l'origine de son orge.
- **Terroir lorrain** — la minéralité et le style céréaliier signent l'identité Rozelieures.

ACCORDS GOURMANDS

Un whisky de terroir, idéal sur les fromages affinés et les viandes de caractère.

À TABLE & FROMAGES

- Magret de canard
- Plateau de fromages affinés

DOUCEURS

- Chocolat noir
- Noix grillées

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Comté très affiné et un verre à température. La minéralité et les notes maltées du whisky mettent en valeur la puissance du fromage.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 18 et 20 °C.
 - **Dégustation** — pure, éventuellement avec quelques gouttes d'eau.
-

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