

MAINCLAYE

Single Malt Whisky - Maison Vrignaud

Identité du Produit

Type Single Malt Whisky (100% orge maltée)

Origine Vendée (Luçon), France

Distillerie Maison Vrignaud (fondée en 1812)

Degré 40% vol.

Format 70 cl

Élaboration & Vieillessement

Le whisky **Mainclaye** est le fruit d'une sélection rigoureuse d'orge maltée, distillé avec le savoir-faire bicentenaire de la Maison Vrignaud à Luçon. Son caractère unique provient d'un élevage maîtrisé en fûts de chêne français, apportant une structure élégante et des notes subtilement boisées.

Notes de Dégustation

NEZ Frais et élégant. Notes de céréales maltées, de fruits blancs (poire) et une légère touche vanillée.

BOUCHE Souple et équilibrée. On retrouve la gourmandise du malt, accompagnée de notes de caramel blond et de fruits secs.

FINALE Belle persistance sur la fraîcheur, avec une pointe d'épices douces et de bois précieux en fin de bouche.

Conseils de Service

Se déguste de préférence à température ambiante dans un verre tulipe pour libérer toute sa palette aromatique. Il accompagne parfaitement un dessert aux pommes ou se savoure seul en digestif.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Fiche technique générée pour information - Maison Vrignaud, Luçon, France.