



WHISKY TOURBÉ

Un Single malt vieilli en fût neuf

Située en pays Albigeois, la Distillerie Castan distille avec un alambic en cuivre depuis 1946. Fort de son savoir-faire transmis de père en fils, depuis 3 générations, Sébastien Castan s'est lancé dans la fabrication de *Whisky Single Malt en février 2010*.

L'élaboration du moût :

Damien Chavent, responsable de la Brasserie des Coteaux située à Montgaillard (à 40 km de la distillerie Castan), nous élabore un brassin de malt d'orge tourbé (à la tourbe d'Ecosse), fermenté, non houblonné, titrant 7%.

La Tourbe:

La tourbe est une matière combustible en général noirâtre formée à la suite de l'accumulation sur de longues périodes de temps de matière organique morte, essentiellement des végétaux, dans un milieu saturé en eau. Les feux de tourbe sont utilisés pour faire sécher l'orge, ce qui confère au whisky des arômes de réglisse, de feu de cheminée, de cendre.

La distillation :

La distillation est réalisée avec un alambic à repasse, en cuivre rouge, très rapidement, quelques heures après l'enlèvement du moût à la brasserie. L'alambic est muni d'une colonne de rectification en cuivre, qui permet d'obtenir une eau de vie de malt d'une grande finesse, favorisant le potentiel aromatique du distillat.

L'eau du Tarn: La distillerie utilise une eau naturelle, extraite par un forage, à une profondeur de 110 m.

La sélection du fût :

La tonnellerie *Berthomieu*, s'inscrit dans un programme de gestion durable de la forêt et de respect de l'environnement. Le fût sélectionné, en chêne Merrain à gros grain, d'origine 100% Française, est issu d'un assemblage à part égale de bois de la forêt de l'Allier (fraîcheur) et de la forêt de Nevers (structure). Sa chauffe moyenne, apportera de la finesse et un caractère subtil au futur whisky, ainsi il va pouvoir s'enrichir d'autant plus en caractères organoleptiques.

Le vieillissement :

Le distillat est mis en fût neuf à 46% vol immédiatement après la distillation. Il va vieillir durant 3 ans.

Identité et traçabilité de la bouteille réservée

Mise en fût : **09 Février 2012**
Volume disponible : **300 bouteilles**
Type de fût: **Neuf,**
Merrain Français Allier, Nevers
Contenance : **225 litres**

Date de commercialisation : **15 Mars 2015**
Dénomination : **Whisky Single Malt Tourbé**
Contenance : **70 cl**
Embouteillage manuel Brut de fût, sans filtration
EDITION LIMITEE



CASTAN



Edition Limitée : BOUTEILLE N °

Bon de réservation WHISKY TOURBÉ Single Malt

Je soussigné(e) Monsieur/Madame :

Demeurant à l'adresse ci-contre :

Mail : Tél :

Le whisky est commercialisé en primeur, le flacon de 70 cl est vendu au prix de 64 euros TTC. Le client réserve une bouteille de 70 cl en versant un acompte de 20 € par chèque ou par carte bancaire auprès de la Distillerie Castan, le solde de 44 euros sera réglé à la livraison. Cette réservation donne droit, tout au long de l'affinage du futur Whisky, à un suivi technique, adressé par e-mail une fois l'année.

Quantité limitée, dans la limite des stocks disponibles. La réservation devra être validée obligatoirement par nos soins, encaissement des 20 euros et attribution d'un numéro de bouteille par courrier ou par mail.

La bouteille achetée ce jour, sera disponible à partir du 15 Mars 2015 à la Boutique de la distillerie Castan située «Le Cimetière» 81130 Villeneuve-sur-Vère. Le client s'engage à venir la retirer entre le 15 Mars 2015 et le 30 Avril 2015. Dans le cas où la bouteille ne serait pas enlevée au 30 Avril 2015, celle-ci deviendra la propriété de la distillerie Castan.

La distillerie se réserve le droit, à la dernière dégustation, de prendre la décision d'assembler ce fût avec un fût de Gaillac ayant élevé du vin blanc doux. Le client serait informé de ce changement par le suivi technique annuel.

Si vous souhaitez que la bouteille vous soit envoyée, merci de bien vouloir régler la somme de 83 euros à la commande, (soit 64 € la bouteille + 19 € de frais de port).

Le bon de réservation est établi en deux exemplaires : un exemplaire pour le client et un exemplaire conservé par la distillerie. Une facture de 20 euros TTC, vous sera remis à la réservation de la bouteille. Une deuxième facture de 44 euros TTC, correspondant au solde, sera délivrée à la livraison, lors de l'enlèvement de la bouteille.

En vous remerciant de votre confiance.

Montant de l'acompte reçu ce jour:

Chèque numéro :

Attestation délivrée par SARL Distillerie Castan

Tampon, date, signature de l'entreprise:

Le client,

NOM, Prénom :

A Le

«Lu et approuvé» :

**Distillerie Artisanale
CASTAN Père et Fils SARL**

« Le Cimetière » 81130 Villeneuve-sur-Vère

www.distillerie-castan.com

Mail : distillerie-castan@orange.fr

TEL : +33 (0)5 63 53 04 61

SIRET : 528 785 637 00018

TVA : FR 08528785637