

DISTILLERIE
MABILLOT

CUVÉE
LES DORDANS

La cuvée Les Dordans* est un whisky français
élevé en fûts de chêne français au sein
de la ferme distillerie Mabillot...
en somme, un produit 100 % français !



ÉLEVAGE

Fûts de chêne français.

ROBE

Une robe aux reflets dorés.

NEZ

Une note de fruits secs accompagnée
d'arômes de céréales.

BOUCHE

Belle intensité en bouche, à la fois riche
et gourmande, avec des notes épicées,
des arômes de caramel, d'agrumes
et de fruits confits.

* « Les Dordans » désignent l'une de nos
parcelles où a été cultivée et récoltée l'orge
utilisée pour la fabrication de nos whiskies.

DOMAINE MABILLOT

3 chemin de l'Orme, Villiers-les-Roses – 36260 Sainte-Lizaigne
Tél. : 02 54 04 02 09 — Fax : 02 54 04 01 33 — contact@domaine-mabillot.fr
www.domaine-mabillot.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.
La vente d'alcool est strictement
interdite aux mineurs.