

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](mailto:contact@domaine-mabillot.fr)  
[www.domaine-mabillot.fr](http://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.