

DISILLERIE
MABILLLOT

CUVÉE
MÉROLLES

La cuvée Mérolles* est un whisky français élevé dans d'anciens fûts de bourbon (âgés de 4 à 5 ans), et produit avec une orge issue à 100 % de la ferme distillerie Mabillot.



ÉLEVAGE

Ex-fûts de bourbon.

ROBE

Une robe claire aux tons or pâle.

NEZ

Un nez aux légères notes fumées, avec la présence de touches de miel, de céréales et de pain grillé.

BOUCHE

Une bouche élégante et longue. Présence d'une légère sucrosité en milieu de bouche et une finale sur des notes de biscuit sec.

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

DOMAINE MABILLLOT

5 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.