

DISTILLERIE
MABILLOT

CUVÉE
LES TABOUX

La cuvée Les Taboux*, élevée en fûts de pedro ximénes au sein de la ferme distillerie Mabilbot, est un whisky français qui surprend par ses notes fruitées.



ÉLEVAGE

Ex-fûts de PX (pedro ximénez).

ROBE

Une robe acajou bien prononcée.

NEZ

Un nez présentant des notes de pruneaux, d'agrumes (citron) et de chocolat.

BOUCHE

Une bouche chaleureuse et gourmande, avec des notes fruitées (fruits rouges et agrumes), d'épices et de raisins secs.

* « Les Taboux » 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-mabilbot.fr
www.domaine-mabilbot.fr

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