

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.



46 % VOL. | 70 CL

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

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-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.