DISTILLERIE
MABILLOT

CUVÉE

LES TORTIGALOISES

La cuvée Les Tortigaloises* est un whisky français
élevé au sein de la ferme distillerie Mabillot,
dans des fûts de deux vins rouges ayant contenu des vins de Pauillac.



46 % VOL. | 70 CL

ÉLEVAGE

Ex-fûts de vins de Pauillac.

ROBE

Une robe claire de couleur or.

NEZ

Le nez présente des touches de fruits rouges et d'épices mêlées aux arômes de céréales.

BOUCHE

La bouche est fluide et longue avec une pointe de sucrosité et une finale fraîche.

** « Les Tortigaloises » 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-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.