

WHISKY ASSEMBLAGE HORS SÉRIE 2024

MAISON MOUNICQ

Spiritueux & Co Whisky France



Pour cette nouvelle édition, les deux frères, inspirés par leurs racines vigneronnes, ont sélectionné une barrique de Whisky Alsacien affiné 20 mois

par Aymeric dans un ancien fût du Domaine Belargus ayant contenu du Chenin.

Ils l'ont ensuite associé un fût de whisky charentais aux notes exotiques et fruitées.

Cette nouvelle alliance donne naissance au Whisky ASSEMBLAGE Hors-Série 2024. Un whisky Pure Malt, expressif et généreux, l'ancien fût de Chenin libère des saveurs de fruits blancs et fleurs blanches, équilibrées en final, par une légère amertume avec des notes de fruits à coque torréfiés.

Accords mets et vins

Détails

Degrés : 42,1 %
Contenance : 0,70 L
Types : Pur Malt
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Cédrik Nadé
Domaine : Maison Mounicq

Caractéristiques

Dégustation

HISTOIRE DU DOMAINE

La Maison Mounicq, fondée en 2018 au sud de Bordeaux, cette jeune entreprise familiale porte le nom de la grand-mère des fondateurs, Cedrik et Axel Nadé. Une femme forte, exigeante, et de confiance, des valeurs incarnées par cette maison familiale. Les frères se sont donnés pour mission de sélectionner et confectionner des eaux-de-vie remarquables, rares et exclusives, mais surtout d'une qualité sans pareil et ainsi, mettre en lumière des femmes et des hommes qui œuvrent avec passion pour offrir le fruit de leurs savoir-faire d'exception et la richesse de leur terroir, tout en s'inspirant de leur région natale qui leur est chère. La Maison Mounicq est née en se posant question suivante un jour de vendange : " Si les raisins Bordelais permettent de réaliser des vins se classant parmi les meilleurs du monde, alors pourquoi ne feraient-ils pas également de prestigieux spiritueux ? " La passion, le terroir Bordelais et sa vigne font clairement partie de l'ADN de notre Maison Mounicq. Nos spiritueux sont conçus à partir de cépages Bordelais ou vieillis dans des fûts ayant contenu de magnifiques vins locaux.

