



Single Mal Whisky  
 Rozelieures  
 Rare Collection  
 70cl – 40° Vol



Fiche technique créé le ,,/,/,/2022

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
Single Malt Whisky Rozelieures  Spiritueux 40° Vol 70cl  L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.	Stocker idéalement autour de 10°C, au sec, à l'abri de la lumière et des courants d'air.  Pour une longue conservation l'essentiel étant de respecter : une température basse et constante (autour de 10°C), une hygrométrie élevée (taux d'humidité).

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs
<p><b>Liste des ingrédients :</b>            Conformément aux réglementations en vigueur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : <b>AUCUN</b></li> <li>- Allergènes potentiellement présents : <b>AUCUN</b></li> </ul> Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits
<p>Tous les whiskies de Rozelieures sont single malt, et nous sommes la première distillerie en France à travailler des malts tourbés. Fidèles à la tradition ancestrale, nous effectuons une double distillation de tous nos whiskies. Ce procédé offre une plus grande finesse et une intensité aromatique inégalable.</p> <p>Après distillation, nous faisons vieillir notre whisky en fûts de chêne issus de nos forêts locales mais aussi en fûts ayant contenu des vins et spiritueux provenant du Kentucky, de Xérès, de Bourgogne, de la Vallée du Rhône et du Sud-Ouest.</p>

Conseils d'utilisations
<p>NEZ : Très flatteur sur les fruits du verger et le miel. Dans un second temps, c'est l'orange confite et la noix qui se distinguent.</p> <p>BOUCHE : Encore beaucoup de gourmandise sur les fruits confits avec une touche liqueuse. Les notes maltées et toastées apportent une grande richesse.</p> <p>FINALE : Longue sur les fruits rouges (mûre, cassis) avec une pointe de fumées et des notes toastées.</p>



**Comptoir de la Gastronomie**  
 Épicerie Fine et Restaurant  
 34 rue Montmartre 75001 Paris  
 01.42.33.31.32