

L'ESPRIT PIONNIER DU WHISKY BRETON

Véritable pionnier dans la fabrication de whisky, la distillerie Warenghem a été le premier producteur à se lancer dans l'aventure maltée, en témoigne le lancement de son premier whisky breton en 1987, le tout premier fabriqué en France.

Depuis le whisky breton ARMORIK s'impose au fil des années comme une marque incontournable. ARMORIK dévoile ses armes en cette rentrée 2023 avec deux nouveautés qui ne pouvaient pas mieux incarner ses valeurs.

ARMORIK Maître de Chai IG Whisky Breton Single Malt

Le Maître de Chai, Erwan Lefebvre, avec une véritable carte blanche en mains, s'est inspiré pour cet Armorik, de la diversité des fûts de vins français qui reposent dans les chais. En résulte un whisky breton single malt intensément fruité grâce au savant assemblage de 10 fûts.

Chaque fût, chaque note aromatique concourt à cet Armorik Maître de Chai d'une grande complexité et d'un incroyable équilibre.



- 70cl | 50%
- Entre 79€ et 85€TTC
- Edition limitée à 2500 bouteilles
- Réseau cavistes exclusivement

ARMORIK 15 ans IG Whisky Breton Single Malt

Armorik 15 ans est la preuve vivante de la capacité dont dispose la distillerie Warenghem à produire un whisky âgé en révélant toute la diversité des fûts reposant dans les chais depuis de nombreuses années. Ce savoir-faire permet, en 2023, de dévoiler un single malt avec un minimum de 15 années de vieillissement.

Cet Armorik est le fruit d'un assemblage de whiskies vieillis en fûts de bourbon avec un finish au sein de trois types de fûts atypiques : sherry refill, sherry chêne américain 1^{er} remplissage, sherry espagnol 1^{er} remplissage.



- 70cl | 46%
- Entre 95€ et 99€TTC
- Edition limitée à 1500 bouteilles
- Réseau cavistes exclusivement

A PROPOS :

ARMORIK, un single malt sculpté par le climat breton.

Le premier whisky français naît en terres de Bretagne au cœur de la distillerie Warenghem fondée en 1900 à Lannion, où l'on entretient des méthodes artisanales et des savoir-faire singuliers.

Les whiskies bretons Armorik sont élaborés à partir d'orge française et biologique, doublement distillés en alambics pot stills. Toute la fabrication des whiskies, depuis le brassage jusqu'à l'embouteillage s'effectue à la distillerie. Mais c'est au moment du vieillissement que la Bretagne imprime son empreinte avec force en favorisant des maturations lentes et harmonieuses dans l'ombre des chais.

Le passage au bio depuis 2021 s'inscrit dans un désir profond d'ancrer la distillerie de façon pérenne dans son environnement et de réduire l'empreinte carbone. Elle favorise des circuits courts dans l'élaboration de chacun de ses spiritueux en lien avec une démarche environnementale locale et durable.