LA COLLECTION DES WHISKIES PARCELLAIRES S'AGRANDIT AVEC DEUX NOUVEAUX ARGILEUX

La collection en édition limitée des whiskies parcellaires lancée en 2021 s'étoffe chaque année. Elle compte désormais 8 références, divisée en 4 grands terroirs (argilo-calcaire, limoneux, volcanique, argileux). Elle comportera à terme 18 références issues de 18 parcelles distinctes.

Cette année, Rozelieures propose 2 expressions des sols argileux avec Les Travers et La Sous-Dicque, 2 single malts non tourbés, élevés en fût de chêne français.

PARCELLAIRE LES TRAVERS (43%)

Les Travers se distingue par ses notes de fruits du verger.

Le nez s'ouvre sur des subtiles notes résineuses puis se développe sur la pêche au sirop et le zeste d'orange. La bouche, avec sa texture généreuse, signature des whiskies Rozelieures, est marquée par de belles notes de pêche avant d'évoluer vers un boisé délicat. La finale reste gourmande sur les abricots secs, rehaussés de notes d'orange amère.

PARCELLAIRE LA SOUS-DICQUE (43%)

La Sous-Dicque, quant à elle, se distingue par ses notes pâtissières et d'épices.

Le nez très élégant s'ouvre sur des notes pâtissières puis évolue sur le poivre blanc, accompagné d'arômes floraux. En bouche, on retrouve les notes pâtissières du nez (tarte au citron, chocolat au lait), réhaussées par les agrumes et la menthe poivrée.
D'une belle complexité, la finale exprime des notes de pâte de coing enrobée de poivre blanc.

Parcellaire Argileux Les Travers
64€ TTC, la bouteille de 70 cl

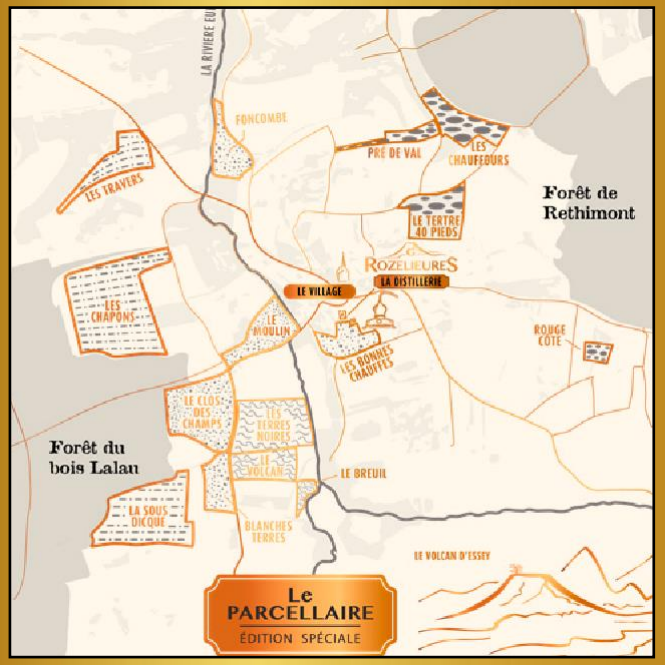
Parcellaire Argileux La Sous-Dicque
64€ TTC, la bouteille de 70 cl

Cavistes et sur
www.whiskyrozelieures.com

ROZELIEURES

Souvent assimilé au vin, le travail parcellaire a aussi une influence dansles spiritueux. Sile terroir influence le goût de l'orge, il a de fait une influence sur celui du whisky. Cette collection, fruit d'une connaissance approfondie de ses terres par Christophe Dupic, le démontre amplement.

Elle met en lumière les spécificités de chaque terroir et de son interaction avec l'orge. L'élevage vient soutenir et sublimer les arômes caractéristiques déjà présents à la sortie de l'alambic.



AMOUR DE LA TERRE ET SENS DU DÉTAIL DEPUIS 6 GÉNÉRATIONS

Située entre Nancy et Épinal, la distillerie de Rozelieures, conduite par la famille Grallet-Dupic depuis 6 générations, est l'une des seules distilleries au monde à maîtriser l'ensemble du process de production. Céréales, maltage, brassage, distillation et vieillissement, tout est fait maison – autonomie énergétique incluse grâce à l'unité de méthanisation – dans un rare et unique modèle d'intégration verticale. Bienvenue à la ferme... du XXIe siècle !

En tant qu'agriculteurs, malteurs, brasseurs et distillateurs, Christophe Dupic et son fils Maxime portent une attention particulière à chaque étape de l'élaboration des whiskies. L'élevage, étape cruciale de la confection de leurs whiskies, est leur dernier terrain de jeu. Tel le nez du parfumeur, ils façonnent la personnalité aromatique des whiskies avec l'orgue à parfums à leur disposition, en jouant sur le choix du fût, du chai (6 chais différents) et le temps de vieillissement.

média

03 72 32 26

ROZELIEURES