Signatures Vignerons
M. Hostomme - À Chouilly

ESPRIT DE MALT GUILLON
FINITION M. HOSTOMME



Caractéristiques techniques

Le Malt : Le malt provient de la région de la Marne. À la distillerie Guillon, il est broyé puis mélangé à de l'eau chaude pour créer un jus de malt chargé en sucre.

La Fermentation : Unique de par sa méthode, la distillerie Guillon utilise des levures champenoises puis par adjonction de sucre vient stimuler la fermentation.

Distillation : La maison Guillon réalise une double distillation. A l'issue de la seconde distillation, le cœur de chauffe titrant 80% est récupéré. Une première dilution est effectuée avant la mise en fût à l'eau de source.

Vieillissement : Après un vieillissement en fût de 7 années en fût de bourgogne blanc, un second vieillissement de 12 mois appelé « finition » a été réalisé dans 3 fûts de chêne M. Hostomme qui ont connu successivement 4 vinifications de Chardonnay Grand Cru de Chouilly.

Dégustation

Couleurs acajou avec des reflets rougeâtres

Côté parfumé et soyeux qui développe des notes fraiches d'agrumes, de miel et de vanille.

Arômes de fruits secs et d'agrumes confits,
Notes épicées et de gingembre
Soupçon de caramel au beurre salé.
Finale longue et complexe avec des notes d'épices subtiles.