



DISTILLERIE BOUJU

L'INSOLIT

Catégorie	: BOISSON SPIRITUEUSE
Origine	: Assemblage Whisky Français / COGNAC
Élevage	: Whisky en fût de Bourbon et cognac en fût de chêne
Degré d'alcool	: 43% vol.
Volume	: 70 cl

Un assemblage original et harmonieux, qui séduit par sa gourmandise, sa texture généreuse et sa finale rafraîchissante. L'équilibre entre fruité, gras et fraîcheur en fait un produit à forte personnalité pour les amateurs d'audace et de découvertes originales.



Nez : Gourmand dès l'ouverture, avec des arômes de fruits mûrs (notamment pomme) et des notes boisées discrètes. L'influence du cognac apporte un caractère fruité distinctif qui s'entrelace avec les nuances de grains typiques du whisky. Un nez à la fois complexe et accessible, qui interpelle par son originalité.

Bouche : Attaque franche et vive, rapidement suivie d'une belle rondeur. La texture est grasse et enveloppante, soutenue par une fraîcheur agréable qui structure l'ensemble. Les arômes perçus au nez se confirment en bouche, enrichis de touches de vanille, de grains toastés et d'une pointe légèrement épicée. L'équilibre global est maîtrisé.

Finale : Longue et persistante, marquée par une belle fraîcheur. Elle prolonge harmonieusement la dégustation sur des notes fruitées et légèrement boisées, avec une tension agréable qui invite à y revenir.