

DISTILLERIE
MABILLOT

CUVÉE
LES CHEVRIÈRES

La cuvée Les Chevrières* est un whisky français surprenant et gourmand, élevé en fûts de porto au sein de la ferme distillerie Mabilot.



ÉLEVAGE

Ex-fûts de porto tawny.

ROBE

Une robe légèrement ambrée avec des reflets orangés.

NEZ

Un nez présentant des notes d'agrumes confits, de raisin, de cassis et de miel.

BOUCHE

Une texture fluide, élégante, avec des notes de fruits rouges, de prune et de caramel. Une finale aux accents de vin rouge et d'épices.

* « Les Chevrières » désignent l'une de nos parcelles où a été cultivée et récoltée l'orge utilisée pour la fabrication de nos whiskies.

DOMAINE MABILLOT

3 chemin de l'Orme, Villiers-les-Roses – 36260 Sainte-Lizaigne
Tél. : 02 54 04 02 09 — Fax : 02 54 04 01 33 — contact@domaine-mabillot.fr
www.domaine-mabillot.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.
La vente d'alcool est strictement
interdite aux mineurs.