

# VILLA N°16

Single Malt Français

La Maison Peyrat continue son développement et propose désormais une gamme de whiskies français Single Malt, **Villa N°16**. Embouteillés à 43°, ces whiskies se distinguent par leur qualité avec des élevages originaux qui apportent de la complexité et de la finesse à ces single malt. Distillé, élevé et embouteillé à Cognac, Villa N°16 s'appuie sur la région pour sourcer ses fûts, notamment de Cognac et de Pineau.

VERSION CLASSIQUE



VERSION TOURBÉE



**Villa N°16** est élaboré à partir **d'orge française**, sélectionnée et maltée au plus près des cultures, dans l'Est de la France, puis soigneusement brassée et distillée dans la région **charentaise**. Après un vieillissement initial de trois ans en fûts de chêne français et américain, Villa N°16 est affiné en fûts de **Pineau des Charentes** et en fûts de **Cognac** de la Maison Peyrat. Ce Single Malt n'est pas filtré à froid afin de préserver sa richesse aromatique.

**Nez** : Attaque ample et chaleureuse, notes maltées généreuses, céréales, vanille bourbon et chêne délicatement toasté. Le pineau apporte une note fine et fruitée, parfaitement dosée.

**Bouche** : ronde et maltée, la bouche s'ouvre sur un ensemble subtil de vanille bourbon, fruits à noyaux et céréales, puis évolue sur des notes complexes de cuir, fleurs blanches et de tabac blond.

**Finale** : longue et structurée, boisée, nette, avec une légère pointe de fumée.

Suivant les mêmes processus de brassage et de distillation que Villa N°16, cette édition, **limitée à 6 000 bouteilles**, est finement **tourbée (25 ppm)**. L'élevage de 4 ans est majoritairement réalisé en fûts roux traditionnels puis complété par des fûts de chênes neufs français et américains. Le résultat est un single malt élégant, équilibré qui dévoile **une tourbe gourmande et complexe**.

**Nez** : Fin, onctueux. Le premier nez dévoile des saveurs d'agrumes joliment maltées avant d'évoluer vers des notes herbacées (foin coupé, orge verte). Le nez offre enfin des saveurs fumées, de vanille et de poire caramélisée.

**Bouche** : Vive, riche. L'attaque en bouche est gourmande avec des saveurs miellées avec une pointe d'anis. La tourbe et la fumée se mêlent à des saveurs fruitées (melon, pomme) avant de laisser place à un malt élégant.

**Finale** : Fine, complexe. La finale s'ouvre vers des saveurs de chocolat et de cacao qui évoluent ensuite vers de notes tourbées et fumées. Les épices (cannelle, poivre blanc) et la vanille offre une dernière danse avant de disparaître dans une tourbe fine et élégante.