

EVADÉ French Single Malt



Na całym świecie Francja jest krajem znanym nie tylko z produkcji jednych z najlepszych win, ale także z ułożenia całego know-how związanego z produkcją win i napojów spirytusowych. Zaznaczyli oni kilka kluczowych elementów dla powstania alkoholi, takie jak: uprawa ziemi, bednarstwo, fermentacja, destylacja, dojrzewanie, mieszanie... **Kompletne doświadczenie i przygotowanie**, dzięki któremu Francja może wytwarzać produkty **najwyższej jakości**, od ziemi do butelki. Francja słynąca z produkcji rodzimych alkoholi takich jak cognac, armagnac i calvados powraca do początków destylacji by tworzyć whisky.

Evade French Single Malt Whisky jest **podwójnie destylowana** w alembikach Charentais. Whisky leżakuje **od 3 do 5 lat** w różnych typach beczek, zarówno starych, wcześniej wykorzystywanych do leżakowania innych alkoholi jak i nowych. Używamy beczek z **dębu francuskiego** gdzie whisky leżakuje 36 miesięcy, **nowych beczek z dębu amerykańskiego**, beczek po koniaku użyte tylko raz i beczek po czerwonych winach burgundzkich. Jej kolor jest naturalny bez żadnych dodatków barwiących. Nie jest również filtrowana na zimno.

Kategoria	Kraj pochodzenia	Destylarnia	ABV
Single malt whisky	Francja	Hautefeuille Distillerie	40%

Aromat



SUSZONE
OWOCE



KWIATOWOŚĆ

Smak



GORZKA
CZEKOLADA



MIÓD

Finisz



OWOCE
KANDYZOWANE



CREAM
BRULEE



SPIRIT DEPOT

EVADÉ Peated French Single Malt

Na całym świecie Francja jest krajem znanym nie tylko z produkcji jednych z najlepszych win, ale także z ułożenia całego know-how związanego z produkcją win i napojów spirytusowych. Zaznaczyli oni kilka kluczowych elementów dla powstania alkoholi, takie jak: uprawa ziemi, bednarstwo, fermentacja, destylacja, dojrzewanie, mieszanie... **Kompletne doświadczenie i przygotowanie**, dzięki któremu Francja może wytwarzać produkty najwyższej jakości, od ziemi do butelki. Francja słynąca z produkcji rodzimych alkoholi takich jak cognac, armagnac i calvados powraca do początków destylacji by tworzyć whisky.

Evade Peated Single Malt **podwójnie destylowany** w alembikach Charentais, a następnie leżakuje od 4 do 7 lat w beczkach po bourbonie oraz nowych beczkach z dębu amerykańskiego. Whisky nie jest filtrowana na zimno, a jej kolor jest naturalny bez dodatków barwiących. Torfowość na poziomie 35 ppm.

Kategoria	Kraj pochodzenia	Destylarnia	ABV
Single malt whisky	Francja	Hautefeuille Distillerie	46%

Aromat



KWIATOWOŚĆ



DYMNA

Smak



CREAM
BRULEE



MIÓD

Finisz



WANILIA



GORZKA
CZEKOLADA



SPIRIT DEPOT

EVADÉ Wine Cask Finish Single Malt



Na całym świecie Francja jest krajem znanym nie tylko z produkcji jednych z najlepszych win, ale także z ułożenia całego know-how związanego z produkcją win i napojów spirytusowych. Zaznaczyli oni kilka kluczowych elementów dla powstania alkoholi, takie jak: uprawa ziemi, bednarstwo, fermentacja, destylacja, dojrzewanie, mieszanie... **Kompletne doświadczenie i przygotowanie**, dzięki któremu Francja może wytwarzać produkty najwyższej jakości, od ziemi do butelki. Francja słynąca z produkcji rodzimych alkoholi takich jak cognac, armagnac i calvados powraca do początków destylacji by tworzyć whisky.

Evade Wine Cask Finish Single Malt jest podwójnie destylowana w alembikach Charentais, a następnie leżakuje w beczkach po czerwonym winie Bordeaux Grand Cru. Whisky nie jest filtrowana na zimno, a jej kolor jest naturalny bez dodatków barwiących.

Kategoria	Kraj pochodzenia	Destylarnia	ABV
Single malt whisky	Francja	Hautefeuille Distillerie	46%

Aromat



KWIATOWOŚĆ



PRZYPAWY

Smak



SZARLOTKA



BITA
ŚMIETANA

Finisz



CZEREŚNIE



OWOCE
KANDYZOWANE



SPIRIT DEPOT