

Rozelieures Origine Collection **Виски Розельёр Ориджин Коллексьон**

Страна: Франция

Производитель: Distillerie Grallet-Dupic

Категория: Односолодовый

Выдержка: не менее 3 лет, в бочках из-под хереса и коньяка

Крепость: 40%об

Цвет: янтарный

Аромат: утонченный, с яркими тонами груши, изюма, орехов и деликатными нюансами выпечки и дымка

Вкус: плотный, маслянистый с длительным послевкусием с тонами сухофруктов, фундука и тонко выделанной кожей и оттенками дымка, мускатного ореха и тостов

Рекомендации по употреблению: дижестив, в чистом виде.



Rozelieures Rare Collection **Виски Розельёр Рэр Коллексьон**

Страна: Франция

Производитель: Distillerie Grallet-Dupic

Категория: Односолодовый

Выдержка: не менее 3 лет, в бочках из-под хереса, коньяка и крепленых вин региона Юго-Запад

Крепость: 40%об

Цвет: янтарный

Аромат: деликатный, сложный, с тонами яблок, груш и меда, дополненные цедрой апельсина, грецкими орехами и нюансами дымка и выпечки

Вкус: плотный, маслянистый с длительным послевкусием с тонами цукатов, пьяной вишни, сушеными черной смородиной и ежевикой, а также оттенками дымка.

Рекомендации по употреблению: дижестив, в чистом виде.



Rozelieures Subtil Collection **Виски Розельёр Субтиль Коллексьон**

Страна: Франция

Производитель: Distillerie Grallet-Dupic

Категория: Односолодовый

Выдержка: не менее 3 лет, в бочках из-под бурбона, коньяка и в новом французском дубе

Крепость: 40%об

Цвет: золотисто-янтарный

Аромат: сдержанный, сложный, с нотами цветов медоносов и меда, дополненными грушей, белым виноградом и вареньем из айвы

Вкус: плотный, маслянистый с длительным послевкусием с тонами засахаренных фруктов, ванили, сдобного теста и корицей

Рекомендации по употреблению: дижестив, в чистом виде.



Rozelieures Fume Collection Виски Розельёр Фюмэ Колексьён

Страна: Франция

Производитель: Distillerie Grallet-Dupic

Категория: Односолодовый

Выдержка: не менее 3 лет, в бочках из-под хереса

Крепость: 46%об

Цвет: темно-янтарный

Аромат: насыщенный, сложный, дымный, с тонами цукатов, кокоса, меда, черного шоколада, карамели и марципана

Вкус: богатый, маслянистый с длительным послевкусием с тонами засахаренных фруктов, пудинга, кофе, с пряными и медовыми нотами и отлично встроенными дымными и копчеными оттенками

Рекомендации по употреблению: дижестив, в чистом виде.



Rozelieures Tourbe Collection Виски Розельёр Турб Колексьён

Страна: Франция

Производитель: Distillerie Grallet-Dupic

Категория: Односолодовый

Выдержка: не менее 3 лет, в бочках из-под бурбона и в новом французском дубе

Крепость: 46%об

Цвет: светло-янтарный

Аромат: нежный, сложный, с тонами цедры цитрусовых, лимонного пирога, кокоса и нюансами сухофруктов, сливочного крема и деликатными дымными оттенками

Вкус: сдержанный, маслянистый с длительным послевкусием с тонами цукатов, груши, корицы, бисквита и аккуратными копчеными оттенками

Рекомендации по употреблению: дижестив, в чистом виде.



Rozelieures — одна из немногих винокурен в мире, которая имеет закрытый цикл производства, от выращивания ячменя до розлива в бутылки на собственной территории, в Лотарингии.

История семьи Гралле свидетельствует о том, что именно Амабль Гралле и его жена Офелия приобрели землю в 1877 году и создали ферму, которой стали выращивать фруктовые деревья и злаки. В период между двумя мировыми войнами его сын Жан Гралле разбил настоящий фруктовый сад и развил дистилляционную мастерскую. Именно он положил начало семейного дела по созданию крепких алкогольных напитков.

В 1997 году дочь Жана Сабина вышла замуж за агронома и инженера Кристофа Дюпика, который был большим любителем виски, и часто посещал вискокурни в Шотландии. В 2002 годы они решили заняться производством виски и начали долгий процесс переоборудования производства с фруктового на зерновое сырье. Кристоф все это время параллельно обучался искусству дистилляции в Шотландии.

Итогом работы стала современная вискокурня Maison de la Mirabelle, которая была запущена в 2007 году.

Все виски Rozelieures односолодовые, а вискокурня является первой во Франции, которая работает с торфяными солодами.

Производится двойная дистилляция. После дистилляции виски выдерживают в дубовых бочках из местных лесов, а также в бочках из-под вин и крепких напитков из Кентукки, Хереса, Бургундии, Долины Роны и Юго-Запада.

Чтобы лучше понять дух семьи и вискокурни, круглый год проводятся экскурсии с дегустациями на производстве.