

Chai Ben, dégustation vent de whisky gersois



Chai Ben, dégustation vent de whisky gersois

Ce dimanche matin, c'était découverte et dégustation de whisky gersois, un vrai produit du terroir local, sous les arcades devant la cave Chai Ben et la boucherie du Coin.

Disposés sur des barriques, les whiskys gersois des frères Alexandre et Julien Leroux, propriétaires de la distillerie Escagnan à Eauze, attendaient curieux, clients, et amateurs de bons crus.

Caroline Vidou présente avec Julien Leroux les alcools de la distillerie : le whisky Cavalcade pur malt vieilli en fût de chêne, le whisky Les Bonhommes quatre ans d'âge, le whisky Pop-Corn élaboré entre orge et maïs, la vieille eau de vie de prune.

Tous les ingrédients de ces alcools sont produits sur l'exploitation familiale : orge, maïs, prunes d'Ente (qui se consomment aussi en pruneaux d'Agen). Les deux jeunes agriculteurs cultivent aussi des vergers de noix et noisettes.

Une visite de la distillerie peut être envisagée en consultant le site de la distillerie www.escagnan.fr présenté façon prohibition américaine des années 1920.

Cet été, chaque dimanche, le Chai Ben, Caroline et Benjamin Vidou, présenteront les produits disponibles dans leur cave. Il sera possible de déguster et de se renseigner auprès des producteurs présents tour à tour.



_MG_5369.JPG