

# L'EXPLORATEUR

DU GOÛT

## L'Explorateur du Goût annonce sa collaboration avec la distillerie charentaise Fontagard

La distillerie Fontagard, basée en Charentes, confie la **distribution de ses Whiskies Single Malt français au Distributeur L'Explorateur du Goût.**

Projet d'envergure qui s'inscrit dans une démarche d'écosystème local, Fontagard c'est **un whisky 100% français et une vision révolutionnaire** pour une triade de Single Malt de terroir Cognaçais, cultivés, maltés, brassés, distillés et vieillis en France.

Les deux Maisons ont parlé d'une rencontre riche et d'un rapprochement aisé. Ils ont mis en avant leurs engagements communs pour des actions responsables sur le plan du **développement durable**, et leur souhait de **transparence pour le consommateur.**

**Fondée en 1878 au cœur du terroir Cognaçais**, la distillerie Fontagard porte le nom du hameau qui abrite les chais. **Adrien Granchère, 5ème génération** et jeune maître distillateur, mène l'entreprise familiale vers de nouveaux horizons à travers la distillation d'un nouveau spiritueux : le whisky de Fontagard.

Héritière de l'art et du savoir-faire unique du Cognac, la distillerie a **l'ambition de créer un whisky singulier et de devenir l'une des premières distilleries vertes de France.**

La gamme Fontagard se décline en 3 identités : CGNC, PNDC et STRN.

**CNGC** : Whisky Single Malt affiné en fût de Cognac, d'une élégante complexité.

**PNDC** : Whisky Single Malt affiné en fût de Pineau des Charentes, suave et délicat.

**STRN** : Whisky Single Malt affiné en fût de Sauternes, d'une douce élégance.



**CGNC 9918-5**

44° - 70cl - 49€ PVC



**Single Malt**, à base d'orge et d'eau de la fontaine qui jouxte la distillerie.

Réduction lente et vieillissement en **ex-fûts de Cognac et ex-fûts de Bourbon.**

Pas de filtration à froid.

**Notes boisées, de grains, vanille, fruits secs, tabac et épices.**

**PNDC 9918-9**

44° - 70cl - 54€ PVC



**Single Malt**, suave et délicat, à base d'orge et d'eau de la fontaine qui jouxte la distillerie.

Réduction lente et vieillissement en **ex-fûts de Cognac et ex-fûts de Pineau des Charentes.**

Pas de filtration à froid.

**Notes de sous-bois, de grains, fruits rouges et fruits confits.**

**STRN 9918-8**

44° - 70cl - 57€ PVC



**Single Malt**, doux et élégant à base d'orge et d'eau de la fontaine qui jouxte la distillerie.

Réduction lente et vieillissement en **fûts ayant contenu de très vieux Cognac et du Sauternes.**

Pas de filtration à froid.

**Notes de miel, fruits jaunes, boisés et fumés.**

[www.lexplorateurdugout.com](http://www.lexplorateurdugout.com)



@lexplorateurdugout

Contact Presse : [morganeparis.rp@gmail.com](mailto:morganeparis.rp@gmail.com) - 06.24.66.71.34