Monsieur Fernand Whisky est un blended malt né en Charente, France.

Ce whisky est réalisé à partir d'orge malté bio et français. La distillation se fait selon la méthode traditionnelle Cognaçaise dans la Spirits Valley (Charente). Il est ensuite vieilli au minimum 4 ans en vieux fûts de Cognac bio, puis affiné en vieux fûts de Pineau des Charentes bio (blanc et rosé). Pour finir, Monsieur est assemblé à l'eau pure de la source de Gensac-la-Pallue (Charente).

Monsieur Fernand Whisky se déguste pur, sur glace ou en cocktail, l'essentiel est de le partager !





Monsieur Fernand Whisky Sour

- 5 cl de Monsieur Fernand Whisky
- 4 cl de jus de citron jaune bio frais pressé
- 2 cl de sirop de sucre bio
- 1 cl de blanc d'œuf bio
- 1 goutte de Angostura bitter

Monsieur Old Fashioned

- 5 cl de Monsieur Fernand Whisky
- 0,5 cl d'eau pétillante
- 2 traits de Angostura Bitter
- 1 morceau de sucre
- 1 zeste d'orange bio (décoration)



Mint Julep de Monsieur F

- 5 cl de Monsieur Fernand Whisky
- 1 cl de sirop de sucre
- 1 trait de Angostura Bitter
- 5 feuilles de menthe fraîche bio

Glace pilée



