

Master Class maltAge

Plongez dans l'univers raffiné du whisky maltAge lors d'une Master Class exclusive. Située dans la Champagne genevoise cette distillerie familiale fondée en 1882, est aujourd'hui le cœur de la production de single malts riches et expressifs, façonnés par une maturation experte en fûts de chêne variés. Découvrez l'histoire passionnante de maltAge poussée par un quintet de passionnés, et laissez-vous séduire par son engagement pour l'innovation, la qualité, un savoir-faire local par la mise en valeurs d'une production 100% genevoise.

Réservez le temps de participer à l'une des deux présentations le 21 novembre

- Histoire de maltage
- Un projet hyper local
- Technique de distillation
- Techniques de dégustation appliquées par la découverte des whiskies millésimes nouveaux et historiques
- Cadeau souvenir

13h30-15h00	Master Class - maltAge 1
15h30-17h00	Master Class - maltAge 2
Tarif	CHF 35.- / pers.
Nb de participants	25 max. par session
Lieu	Distillerie Bocquet – Vieux-Chemin-de-Bernex 86 – 1233 Sézenove

Inscriptions et règlement sur place