

Transmission d'une indication géographique établie pour une boisson spiritueuse

Whisky de Bretagne
N°UE: PGI-FR-01981
Transmis le 21-11-2017
PGI

1. FICHE TECHNIQUE

1.1. Dénomination et type

1.1.1. Dénomination(s)

Whisky de Bretagne (fr)

Whisky breton (fr)

1.1.2. Catégorie

2. Whisky or Whiskey

1.1.3. Pays du demandeur

France

1.1.4. Langue de la demande:

Français

1.1.5. Type d'indication géographique:

IGP - Indication géographique protégée

1.2. Coordonnées

1.2.1. Nom et titre du demandeur

Nom et titre du demandeur	Syndicat de Défense du Whisky Breton
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales)	Syndicat professionnel composé de producteurs et d'éleveurs de whisky de Bretagne

Nationalité	France
Adresse	Mairie de Ploubezre Place des Anciens Combattants 22300 Ploubezre
Pays	France
Téléphone	(33)(0)296370008
Adresse(s) électronique(s)	sdwbzh@gmail.com

1.2.2. Coordonnées de l'intermédiaire

Nom de l'intermédiaire	Ministère de l'agriculture et de l'alimentation
Adresse	Direction Générale de la Performance Economique et Environnementale des Entreprises (DGPE) Bureau du vin et des autres boissons 3 Rue Barbet de Jouy 75349 Paris Cedex 07 SP France
Pays	France
Téléphone	(33)(0)149554955
Adresse(s) électronique(s)	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

1.2.3. Coordonnées des parties intéressées

1.2.4. Informations détaillées sur l'autorité de contrôle compétente

Nom de l'autorité de contrôle compétente	Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Adresse	12, rue Henri Rol-Tanguy

	TSA 30003 93555 Montreuil sous bois Cedex France
Pays	France
Téléphone	(33)(0)173303800
Adresse(s) électronique(s)	info@inao.gouv.fr

1.2.5. Informations détaillées sur les organismes de contrôle

1.3. Description de la boisson spiritueuse

Titre - Nom du produit	Whisky de Bretagne - Whisky Breton
Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques	<p>1 Caractéristiques organoleptiques</p> <p>Le « Whisky de Bretagne » ou « Whisky Breton » se caractérise par une robe limpide, d'une couleur jaune pâle à ambrée ou acajou. Il présente au nez des notes fruitées, florales, de céréales. Assez rond en bouche, il développe des goûts fruités et légèrement boisés avec fréquemment des notes, tourbée, vineuse, de vanille, de réglisse, de caramel salé, avec une finale aromatique d'une grande finesse.</p> <p>2. Principales caractéristiques physiques et chimiques</p> <p>Au moment de la vente au consommateur, le « Whisky de Bretagne » ou « Whisky Breton » présente une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 150 grammes par hectolitre d'alcool pur.</p> <p>Le titre alcoométrique volumique est au minimum de 40 % vol.</p>
Caractéristiques spécifiques (en	Les « Whisky de Bretagne » sont

<p>comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)</p>	<p>élaborés à partir de grains broyés ou concassés à la distillerie. Cette étape permet au distillateur de préparer sa mouture de façon à ce que la fermentation se réalise dans des conditions optimales. Du fait du climat doux de l'aire, en comparaison à d'autres régions productrices de whisky dont les températures sont plus froides, le moût est fermenté durant au plus 12 jours sans addition de produits chimiques pour accélérer ou retarder la fermentation. La réalisation de la fermentation dans ces conditions permet de disposer d'un moût au potentiel aromatique fruité souhaité et d'éviter la présence de mauvais goûts liés à des altérations fermentaires. La fermentation est également influencée par les caractéristiques de l'eau utilisée pour le brassage : pH faiblement acide à neutre, faible teneur en éléments minéraux (calcium, magnésium) et conductivité faible à moyenne. Cette eau tire ses caractéristiques du massif armoricain granitique sur lequel est assise l'aire géographique. Le moût fermenté est ensuite distillé selon les principes de la distillation discontinue ou de la distillation continue multi-étagée avec reflux. Ces modes de distillation conservent l'essentiel des arômes fruités du moût tout en écartant certaines fractions comportant des notes inappropriées. De plus, les propriétés du cuivre présent dans les matériels de distillation permettent d'éliminer certains composés indésirables.</p> <p>Les « Whisky de Bretagne » sont vieillis au moins trois ans en fûts de chêne. Ce vieillissement dans les conditions climatiques de la Bretagne apporte au whisky une couleur et des arômes boisés avec fréquemment des notes tourbée, vineuse, de vanille, de réglisse et de caramel salé qui se complexifient proportionnellement à la durée du séjour sous bois. Le passage sous bois apporte également de la rondeur à l'eau-de-vie.</p>
--	---

	<p>Les opérations de réduction, le cas échéant, sont réalisées avec de l'eau puisée dans l'aire pour ramener le titre alcoométrique volumique entre 40 et 65%, niveau permettant de mieux mettre en valeur les arômes. Les caractéristiques de l'eau de Bretagne et les savoir-faire des distillateurs et des éleveurs pour abaisser le titre alcoométrique de l'eau-de-vie au niveau souhaité permettent la mise à la consommation de whiskies correspondant aux critères organoleptiques recherchés. L'utilisation de cette eau est déterminante pour obtenir et préserver les caractéristiques physico-chimiques et le potentiel aromatique du « Whisky de Bretagne ».</p>
--	---

1.4. Définir la zone géographique

1.4.1. Description de la zone géographique définie

Le broyage ou concassage des grains de céréales, le brassage de la mouture, la fermentation du moût, la distillation du moût fermenté et le vieillissement des eaux-de-vie sont réalisées dans l'aire géographique.

L'eau utilisée pour le brassage de la mouture, la fermentation du moût et la réduction du titre alcoométrique volumique du whisky est puisée au sein de l'aire géographique.

L'aire géographique est constituée par le territoire des communes des départements suivants :

Côtes-d'Armor, toutes les communes ;

Finistère, toutes les communes ;

Ille-et-Vilaine, toutes les communes ;

Morbihan, toutes les communes.

Loire-Atlantique en partie :

Communes en totalité située au nord de la Loire :

Abbaretz, Ancenis, Anetz, Assérac, Avessac, Batz-sur-Mer, Baule-Escoublac (La), Belligné, Besné, Blain, Bonnœuvre, Bouée, Bouvron, Campbon, Carquefou, Casson, Cellier (Le), Chapelle-des-Marais (La), Chapelle, Glain (La), Chapelle-Launay (La), Chapelle-Saint-Sauveur (La), Chapelle-sur-Erdre (La), Châteaubriant, Chevallerai (La), Conquereuil, Cordemais, Couëron, Couffé, Croisic (Le), Crossac, Derval, Donges, Drefféac

Erbray, Fay-de-Bretagne, Fégréac, Fercé, Fresne-sur-Loire (Le), Gâvre (Le), Grand-Auverné, Grandchamps-des-Fontaines, Grigonnais (La), Guémené-Penfao, Guenrouet, Guérande, Herbignac, Héric, Issé, Jans, Joué-sur-Erdre, Juigné-des-Moutiers, Lavau-sur-Loire, Ligné, Louisfert, Lusanger, Malville, Marsac-sur-Don, Massérac, Maumusson, Mauves-sur-Loire, Meilleraye-de-Bretagne (La), Mésanger, Mesquer, Missillac, Moisdon-la-Rivière, Montoir-de-Bretagne, Montrelais, Mouais, Mouzeil, Nort-sur-Erdre, Notre-Dame-des-Landes, Noyal-sur-Brutz, Nozay, Orvault, Oudon, Pannecé, Petit-Auverné, Petit-Mars, Pierric, Pin (Le), Piriac-sur-Mer, Plessé, Pontchâteau, Pornichet, Pouillé-les-Côteaux, Pouliguen (Le), Prinquiau, Puceul, Quilly, Riaillé, Roche-Blanche (La), Rougé, Rouxière (La), Ruffigné, Saffré, Saint-André-des-Eaux, Saint-Aubin-des-Châteaux, Saint-Étienne-de-Montluc, Saint-Géréon, Saint-Gildas-des-Bois, Saint-Herblain, Saint-Herblon, Saint-Joachim, Saint-Julien-de-Vouvantes, Saint-Lyphard, Saint-Malo-de-Guersac, Saint-Mars-du-Désert, Saint-Mars-la-Jaille, Saint-Molf, Saint-Nazaire, Saint-Nicolas-de-Redon, Saint-Sulpice-des-Landes, Saint-Vincent-des-Landes, Sainte-Anne-sur-Brivet, Sainte-Luce-sur-Loire, Sainte-Reine-de-Bretagne, Sautron, Savenay, Sévérac, Sion-les-Mines, Soudan, Soulvache, Sucé-sur-Erdre, Teillé, Temple-de-Bretagne (Le), Thouaré-sur-Loire, Touches (Les), Trans-sur-Erdre, Treffieux, Treillières, Trignac, Turballe (La), Varades, Vay, Vigneux-de-Bretagne, Villepot, Vritz

Communes en partie située au nord de la Loire :

Indre, Nantes.

1.4.2. Zone NUTS

FR	FRANCE
FR5	OUEST
FR51	Pays de la Loire
FR511	Loire-Atlantique
FR52	Bretagne
FR521	Côtes-d'Armor
FR522	Finistère

FR523	Ille-et-Vilaine
FR524	Morbihan

1.5. Méthode d'obtention de la boisson spiritueuse

Titre - Type de méthode	Céréales
Méthode	<p>Le whisky est élaboré à partir de grains entiers de céréales maltées auxquels peuvent être ajoutés les grains entiers d'autres céréales.</p> <p>Les céréales utilisées sont l'orge, le blé, le blé noir (ou sarrasin), le triticale, le seigle, l'épeautre, le maïs ou l'avoine.</p> <p>Les variétés transgéniques sont interdites.</p>

Titre - Type de méthode	Broyage et brassage
Méthode	<p>Les grains sont concassés ou broyés à la distillerie pour obtenir une mouture.</p> <p>La mouture, additionnée de l'eau chaude à une température supérieure ou égale à 50°C, va subir une saccharification sous l'action de la diastase du malt avec ou sans autres enzymes naturelles. Cette opération vise à convertir l'amidon contenu dans le grain en sucre fermentescible et à obtenir le moût.</p> <p>Tout ajout ou toute concentration visant à augmenter la teneur naturelle en sucre des moûts mis en œuvre est interdit.</p>

Titre - Type de méthode	Fermentation
Méthode	<p>Le moût obtenu est fermenté à la distillerie sous l'action de levures qui sont ajoutées le cas échéant. L'addition de produits chimiques destinés à accélérer ou à retarder la fermentation est interdite.</p> <p>La durée de fermentation entre le brassage et la distillation est au minimum 36 heures et au maximum 12 jours.</p>

Titre - Type de méthode	Distillation
Méthode	<p>La distillation est réalisée selon les principes de la distillation discontinue multi-étagée avec reflux, de la distillation continue multi-étagée avec reflux, ou de la distillation discontinue simple avec ou sans reflux externe.</p> <p>1 Distillation discontinue simple avec ou sans reflux externe</p> <p>- Description des matériels de distillation :</p> <p>La distillation est réalisée au moyen d'alambics composés d'une chaudière à chargements successifs, d'un chapiteau, d'un col de cygne et d'un condenseur pour réfrigérant. Tous ces éléments sont en cuivre, à l'exception des bouilleurs, des serpentins ou de la double enveloppe extérieure des chaudières.</p> <p>La capacité totale de charge de la chaudière ne doit pas dépasser 60 hectolitres.</p>

	<p>- Mode de chauffage :</p> <p>L'injection directe de vapeur dans le produit à distiller est interdite.</p> <p>- Description du procédé :</p> <p>Les vapeurs issues du moût fermenté s'élèvent et gagnent le chapiteau où elles se condensent partiellement. Une partie d'entre elles refluent vers la chaudière après condensation tandis qu'une autre partie des vapeurs empruntent le col de cygne et se dirigent vers le réfrigérant à la sortie duquel va couler le distillat.</p> <p>Le titre alcoométrique du distillat diminue au cours de la distillation et les fractions de début et de fin de distillation peuvent être séparées en fonction de leur titre alcoométrique volumique.</p> <p>Cette méthode comprend plusieurs distillations successives :</p> <ul style="list-style-type: none">- la première consiste en la distillation du moût fermenté et permet d'obtenir le brouillis ;- le brouillis est distillé à nouveau le cas échéant plusieurs fois pour obtenir l'eau-de-vie. <p>Lors de la dernière distillation, les fractions de début et de fin de distillation sont séparées et peuvent être ajoutées au moût fermenté ou au brouillis d'une des distillations suivantes.</p>
--	--

	<p>- Titre alcoométrique volumique maximal :</p> <p>Le titre alcoométrique volumique à la température de 20°C du whisky obtenu dans le collecteur journalier est inférieur ou égal à 88 %.</p> <p>2 Distillation discontinue multi-étagée avec reflux</p> <p>- Description des matériels de distillation :</p> <p>La distillation est réalisée au moyen d'alambics constitués d'une chaudière surmontée d'une colonne contenant des plateaux ou des éléments de garnissage. La colonne est reliée à un condenseur-réfrigérant par un col de cygne.</p> <p>Dans le cas d'une colonne à plateaux, lorsque les plateaux sont débrayés, la distillation multi-étagée se transforme en une distillation simple.</p> <p>Toutes les parties en contact avec les vapeurs sont obligatoirement en cuivre.</p> <p>La capacité totale de charge de la chaudière ne doit pas dépasser 60 hectolitres.</p> <p>- Mode de chauffage :</p> <p>L'injection directe de vapeur dans le produit à distiller est interdite.</p> <p>- Description du procédé :</p>
--	--

	<p>Les vapeurs issues du moût fermenté s'élèvent et gagnent les plateaux ou les éléments de garnissage où elles se condensent partiellement. Les vapeurs progressent ensuite vers le col de cygne, une partie d'entre elles peut refluer dans la colonne tandis qu'une autre partie des vapeurs se dirige vers le réfrigérant à la sortie duquel va couler le distillat.</p> <p>Au cours de la distillation, le titre alcoométrique du distillat diminue. Les fractions de début et de fin de distillation peuvent être séparées de l'eau de vie. Les fractions de début de distillation peuvent être éliminées tandis que les fractions de fin de distillation peuvent être réintroduites avec le moût fermenté lors de l'une des distillations suivantes.</p> <p>Cette méthode comprend une ou plusieurs distillations successives.</p> <p>- Titre alcoométrique volumique maximal :</p> <p>Le titre alcoométrique volumique à la température de 20°C du whisky obtenu dans le collecteur journalier est inférieur à 94,8 %.</p> <p>3 Distillation continue multi-étagée avec reflux</p> <p>- Description des matériels de distillation :</p> <p>La distillation est réalisée au moyen de colonnes qui contiennent des plateaux horizontaux assurant, grâce à des éléments de barbotage, en forme de tunnels ou de calottes, le contact entre</p>
--	---

	<p>les flux liquides et les flux gazeux qui les traversent à contre-courant. La colonne surmonte la chaudière qui produit la vapeur. Les colonnes comprennent une zone d'épuisement au sein de laquelle le liquide à distiller va s'appauvrir en alcool qui va passer en phase vapeur et une zone de concentration au sein de laquelle les vapeurs vont s'enrichir en alcool.</p> <p>La condensation est réalisée par un ou plusieurs chauffe-vins ou condenseurs à eau. Les condensats issus de ces échangeurs thermiques sont dirigés soit vers le coulage du distillat, soit rétrogradés en haut de la zone de concentration.</p> <p>- Mode de chauffage :</p> <p>L'injection directe de vapeur dans le produit à distiller est interdite.</p> <p>- Présence de cuivre :</p> <p>La chaudière, la colonne, les plateaux, les condenseurs et chauffe-vin sont obligatoirement en cuivre.</p> <p>- Capacité maximale :</p> <p>La capacité de distillation de chacun de ces appareils ne peut dépasser 200 hl de moûts fermentés par période de 24 heures.</p> <p>- Dimensionnement :</p> <p>La colonne est composée :</p> <p>- d'une zone d'épuisement ;</p>
--	--

	<p>- d'une zone de concentration.</p> <p>- Séparation des composés indésirables :</p> <p>Les procédés d'extraction sur la phase liquide en cours de distillation permettant de modifier la concentration partielle du distillat en certains composés (rectification) sont interdits.</p> <p>Les composés jugés indésirables sont éliminés dans les résidus ou dans l'atmosphère par des trompettes de dégazage.</p> <p>L'extraction des composés les moins volatils est réalisée sur le liquide résiduel circulant en bas de la colonne de concentration. Les fractions de la distillation présentant une forte teneur dans ces composés peuvent être réintégrées au moût fermenté mis en œuvre lors d'une distillation suivante.</p> <p>- Titre alcoométrique volumique maximal :</p> <p>Le titre alcoométrique volumique, à la température de 20°C, du whisky obtenu dans le collecteur journalier est inférieur à 94,8 %.</p>
--	--

Titre - Type de méthode	Vieillessement
Méthode	Le whisky est vieilli dans des chais de vieillissement dont l'hygrométrie et la température sont régulées naturellement sans installation autre que l'isolation et la ventilation des locaux, reflétant ainsi la typicité du climat océanique Breton.

	<p>Le whisky est vieilli, en récipient de bois de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 700 litres, durant une période minimale de 3 ans à compter de la date de mise sous bois.</p> <p>Une réduction du titre alcoométrique volumique peut être réalisée avec de l'eau de l'aire géographique.</p>
--	--

Titre - Type de méthode	Finition
Méthode	<p>Conformément à la réglementation européenne, le whisky ne doit pas être édulcoré ou aromatisé ni contenir aucun additif autre que le caramel ordinaire utilisé pour la coloration.</p> <p>Les méthodes de finition sont autorisées de telle sorte que leur effet sur le whisky soit inférieur à 2 % vol d'obscuration. L'obscuration, exprimée en % vol est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut.</p>

1.6. Lien avec l'environnement géographique d'origine ou l'origine géographique

Titre - Nom du produit	
Informations détaillées sur la zone géographique ou l'origine pertinentes pour le lien	<p>1 Les facteurs physiques du lien</p> <p>L'aire géographique s'étend sur 1409 communes et repose en totalité sur le massif Armoricaïn. Elle comprend des parties dominées par des limons profonds et d'autres par des formations plus superficielles sur grès et granit.</p>

	<p>Le climat est océanique avec des températures douces, et des précipitations régulières mais non excessives. Les variations de température et d'humidité relative entre les saisons sont faibles, en raison notamment de l'influence du Gulf Stream.</p> <p>Enfin la Bretagne dispose, dans des failles du sous-sol, principalement granitique, des réserves d'eau souterraine aux caractéristiques particulières : sa turbidité est faible, son pH est faiblement acide à neutre, elle est pauvre en éléments minéraux (calcium, magnésium), et présente une conductivité faible à moyenne.</p> <h2>2 Les facteurs humains du lien</h2> <p>Grâce à la production de céréales, plusieurs dizaines de brasseries familiales se sont installées en Bretagne dès le début du XVIIème siècle, ce qui a permis également de mettre en place des savoir-faire brassicoles, des matériels de distillations de petite dimension, notamment l'alambic à repasse qui après un simple changement du col de cygne peut à la fois distiller du moût fermenté de céréales ou du cidre. Du fait de la production d'eaux-de-vie cidricoles, les eaux-de-vie étaient placées dans des chais de vieillissement non climatisés et abritaient une futaille de petite dimension.</p> <p>La distillation en Bretagne est donc une tradition ancienne. L'eau-de-vie de cidre est distillée depuis le XIXème siècle de façon importante, elle était notamment consommée par les marins et les populations ouvrières des villes. Au début du siècle dernier, la distillation de céréales pour produire de l'alcool d'État était déjà très importante en Bretagne. C'est l'une de ces entreprises qui commença à produire du Whisky de Bretagne en 1958 à la suite</p>
--	--

	<p>d'un renforcement des taxes à l'importation sur les alcools, le gouvernement de l'époque ayant proposé aux distilleries de se lancer dans la production de whisky.</p>
<p>Caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse imputables à la zone géographique</p>	<p>Le « Whisky de Bretagne » ou « Whisky Breton » se caractérise par une robe limpide, d'une couleur jaune pâle à ambrée ou acajou. Il présente au nez des notes fruitées, florales, et de céréales. Assez rond en bouche, il développe des goûts fruités et légèrement boisés avec fréquemment des notes tourbée, vineuse, de vanille, de réglisse, de caramel salé, avec une finale aromatique d'une grande finesse.</p> <p>Aspect historique</p> <p>Le Whisky de Bretagne est produit en Bretagne depuis 1958, par une distillerie d'Ile et Vilaine. La reconnaissance officielle de ce whisky a eu lieu lorsqu'il fut servi à l'Elysée le 14 juillet 1983. La même année une seconde entreprise lança un projet de distillerie avec deux alambics à repasse. Le premier Whisky Breton Single Malt fut commercialisé en 1998.</p> <p>Depuis, trois nouvelles distilleries se sont établies et ont lancé leur propre marque de whisky breton.</p> <p>La réputation du whisky de Bretagne</p> <p>Les distilleries bretonnes produisent aujourd'hui des whiskies reconnus de très haute qualité, en témoignent les nombreux prix, distinctions et mentions dans la presse tant nationale qu'internationale. La Bretagne est aujourd'hui reconnue dans le monde du whisky pour être à l'origine de la distillation de whisky en France. Les distinctions obtenues sont en particulier</p>

	<p>les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Best European Single Malt Whisky aux World Whiskies Awards 2013 et une médaille d'argent en 2014; - Best European Blended Whisky aux World Whiskies Awards 2013 et 2014 ; - 2 médailles d'argent et 2 médailles de bronze aux Malt Maniacs Awards 2014 ; - médaille d'or et médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2014 ; - plusieurs Liquid Gold Awards dans la Whisky Bible de Jim Murray 2011, 2012, 2013 et 2014 ; - Double Gold et Gold au San Francisco World Spirits Competition 2014.
<p>Lien causal entre la zone géographique et le produit</p>	<p>La production de bière à partir de différentes céréales fermentées, activité très ancienne en Bretagne, a permis de construire des savoir-faire pour le maltage des céréales et l'élaboration des moûts. Il était naturel que ces savoir-faire rencontrent ceux des distillateurs d'eau-de-vie de cidre pour aboutir à la production d'eau-de-vie de céréales, et de ces savoir-faire aboutir à la production de whisky au milieu du XXème siècle.</p> <p>L'activité brassicole a bénéficié de la présence importante des eaux souterraines dans le sous sol principalement granitique de la Bretagne. Cette eau aux caractéristiques particulières est utilisée comme ingrédient indispensable à l'élaboration du moût de céréales maltées. Pour le whisky elle permet en plus la réduction de l'eau-de-vie durant son vieillissement et lors de sa commercialisation.</p>

	<p>La distillation de moûts de céréales fermentées s’est appuyée sur les connaissances et les savoirs faire acquis par les distillateurs pour la distillation des cidres. Les appareils de distillation d’abord employés pour les cidres ont été des appareils discontinus mais qui permettaient la distillation en plusieurs étapes successives pour atteindre le titre alcoométrique voulu pour les eaux-de-vie de céréales.</p> <p>Les distillateurs ont développé un vieillissement sous bois, en petit volume, dans des chais soumis à l’ambiance océanique, douce et humide tout au long de l’année. Ces conditions de vieillissement permettent au « whisky de Bretagne » de se colorer, du jaune pâle à ambré, voire acajou, et de développer des arômes fruités, floraux et de céréales, accompagnés en bouche par un léger boisé associé fréquemment à des notes tourbées, de vanille, de réglisse, de caramel salé, caractérisés en finale par une grande finesse.</p>
--	---

1.7. Exigences européennes, nationales ou régionales

1.8. Élément complémentaire à l'indication géographique

1.9. Règles spécifiques concernant l'étiquetage

Titre	Single malt
Description de la règle	<p>L’indication géographique « Whisky de Bretagne » ou « Whisky Breton » peut être complétée de la mention « single malt » lorsqu’il s’agit de whisky :</p> <ul style="list-style-type: none"> - élaboré dans une seule distillerie ; - exclusivement à partir d’orge maltée ; - par distillation discontinue simple

	<p>avec ou sans reflux externe ;</p> <p>- distillé à un titre alcoométrique volumique à la température de 20°C du Whisky, obtenu dans le collecteur journalier, inférieur ou égal à 88 %.</p> <p>Cette mention est située immédiatement en dessous de la dénomination de l'indication géographique « Whisky de Bretagne » ou « Whisky Breton », et de taille de caractères équivalente ou inférieure à celle de l'indication géographique.</p>
--	--

2. AUTRES INFORMATIONS

2.1. Pièces justificatives

Nom du dossier:	CdC_whisky-breton BO.pdf
Description	Cahier des charges de l'IG Whisky de Bretagne
Type de document	Cahier des charges:

Nom du dossier:	WhiskyBretagne_joe_20150114_0025.pdf
Description:	Arrêté d'homologation du Whisky de Bretagne
Type de document	Other Document

Nom du dossier:	NAF WhiskyBretagne 20171109.doc
Description:	Note des autorités françaises
Type de document	Other Document

Nom du dossier:	CDC-WhiskyBretagne_Novembre2017.doc
Description:	Proposition de cahier des charges modifié
Type de document	Other Document

2.2. Lien vers le cahier des charges du produit

Lien:	https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c4df0e43-406a-4bbf-b258-8c7ba6a5bcec
-------	---