DRINKS.

Bruichladdich Islay Barley Port Charlotte 2014 Single Malt Whisky 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50000514
Alcool	50%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Ecosse, île d’Islay
Embouteilleur	Bruichladdich Distillery, A847, Bruichladdich, Isle of Islay PA49 7UN, UK
Marque	Bruichladdich
Type	Single Malt Scotch Whisky
L'usage	On the rocks, dilué avec quelques gouttes d'eau ou pour des boissons exclusives
Dégustation	Évoque des impressions d'agrumes, de melon, de bois grillé, de caramel salé, de biscuits à la vanille, de cassonade et de noix.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	Distillé à partir de malt d'orge non tourbé provenant de huit agriculteurs d'Islay; mûri à 75% dans d'anciens fûts de whisky américains (premier remplissage) et à 25% dans d'anciens fûts de vin français
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.

L'emballage	in der Dose
Millésime	2013

Description

L'influence du terroir - l'interaction des facteurs naturels du climat, du sol et du terrain - est bien connue dans le domaine du vin. Mais de plus en plus de producteurs de spiritueux considèrent que cela s'applique également aux alcools forts fabriqués à partir de céréales ou de canne à sucre. L'équipe de Bruichladdich est à la pointe du progrès depuis de nombreuses années. Pour les éditions annuelles d'Islay Barley, ils s'approvisionnent en orge dans des fermes partenaires d'Islay au lieu de s'approvisionner en matière première dans des fermes du continent écossais, comme c'est généralement le cas. Le projet a débuté en 2004 avec un seul agriculteur fournissant de l'orge à la distillerie. En 2018, il y avait déjà 16 fermes fournissant environ 40% des besoins de Bruichladdich avec leur orge cultivée localement. Le Bruichladdich Islay Barley est un embouteillage millésimé non tourbé qui a passé huit ans dans l'entrepôt (à 75% dans des fûts de whisky de premier remplissage provenant d'Amérique et à 25% dans des fûts de vin provenant de France), et qui a finalement été mélangé avec de l'eau de source locale. Avec le distillat de malt d'orge, Bruichladdich veut montrer que l'origine de l'orge joue un rôle décisif dans le profil gustatif du produit final.