

# DRINKS.

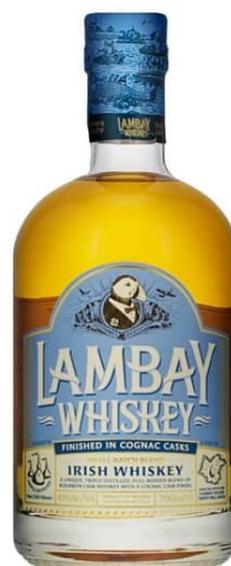
## Lambay Small Batch Blend Irish Whiskey 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	702880
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Irlande
Région	Ile Lambay
Embouteilleur	Lambay Irish Whiskey Company, 28-32 Pembroke Street Upper, Dublin D02 EK84, Irlande
Marque	Lambay
Type	Assemblage d'Irish Whiskey
L'usage	on the rocks ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Nez: avec des notes florales, fruitées d'agrumes et épicées. Bouche: le poivre, les amandes et le malt apparaissent. Finale: épicée et sucrée.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	triplement distillé; mûrit en fûts de bourbon et port-maturation en fûts de cognac spécialement sélectionnés.
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011
Additifs	Contient du colorant



## Description

L'île Lambay est située au large de Dublin et n'abrite plus qu'un troupeau de bovins, quelques macareux moines, des wallabies (autrefois importés de Tasmanie) et un petit domaine avec sa distillerie. La famille d'Alexander Barin vit là-bas depuis 1904, année où l'île a été achetée pour l'équivalent de 600 000 livres sterling. Pour la production du whisky Lambay, le père de famille a réalisé un partenariat fructueux avec Cyril Camus, afin de pouvoir s'approvisionner en barriques, sélectionnées à la main, des caves de la légendaire maison de Cognac. Les fûts imprégnés d'arômes de cognac voyagent ainsi de France jusqu'en Irlande, afin d'être remplis de whisky (qui reposait initialement dans des fûts de bourbon) et stockés dans le voisinage immédiat près de la côte. Mais ce n'est pas la fin du voyage pour le whisky Lambay: il est finalement pris en charge par le maître-assembleur Patrick Léger, qui travaille actuellement pour Camus. L'eau pour l'embouteillage provient du propre puits de la distillerie, sur l'île Lambay. La structure de base du Lambay Small Batch Blend, triplement distillé, est constituée de distillats de céréales et de malt d'orge. Le whisky présente des notes fruitées et florales, ainsi que des notes sucrées, épicées et maltées. Les amandes et le poivre sont clairement perceptibles; des notes d'agrumes apparaissent également au nez. L'assemblage, embouteillé sans filtration à froid, peut être dégusté sur des glaçons ou dans divers cocktails, tels que Old Fashioned, Sazerac et Whiskey Sour.