

DRINKS.

Lambay Single Malt Irish Whiskey 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	702881
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Irlande
Région	Ile Lambay
Embouteilleur	Lambay Irish Whiskey Company
Marque	Lambay
Type	Irish Whiskey
L'usage	on the rocks ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Nez: avec du malt, des fruits verts, des bananes mûres et des plantes à fleurs. Bouche: on retrouve la noix de coco, le malt et les baies séchées. Finale: longue, avec des notes fruitées et sucrées qui émergent..
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. Le Lambay Single Malt, triplement distillé, se compose exclusivement de distillats de malt d'orge. Le whisky présente surtout des notes florales, sucrées et maltées, cependant des notes fruitées et boisées sont également représentées. La noix de coco et les baies séchées sont clairement perceptibles. Le Single Malt, embouteillé sans filtration à froid peut être dégusté sur des glaçons ou dans différents cocktails, tels que Old Fashioned, Sazerac et Whiskey Sour.