DRINKS.

EDDU Gold (Spiritueux à base de blé noir) 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703080
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Bretagne
Embouteilleur	Distillerie des Menhirs, 7 Hent Sant Philibert, 29700 Plomelin, Frankreich
Marque	EDDU
Type	Spiritueux
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Notes aromatiques de bois de chêne, de vanille, d’épices, de fleurs séchées, de fruits et de miel sucré. Finale: longue.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Distillé deux fois à partir de sarrasin breton dans des alambics en cuivre; stocké en fûts de chêne français
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.

Description

En 1921, l'arrière-arrière-grand-mère d'Erwan, Kevin et Loig Le Lay achète un alambic d'occasion et l'utilise pour la production de Lambig, un cidre breton. C’est à partir de ce moment-là que la tradition de distillation de la famille a débuté dans le petit village de Plomelin, là où une distillerie de cidre a été créée à Pont Menhir en 1986. Quelques années plus tard, une idée un peu folle s'est développée: le whisky à base de blé noir. La première version du "whisky" EDDU a été lancée en 2002, qui est à proprement parler un alcool à base de sarrasin, puisque le whisky doit par définition être produit à partir de céréales. La distillation du sarrasin breton a lieu dans des alambics en cuivre de 2500 litres qui sont chauffés par une flamme. Après que le spiritueux ait atteint un pourcentage d’alcool d'environ 70%, il est stocké dans des fûts de chêne français. Le EDDU Gold atteint un niveau de maturité qui rappelle celui d'un whisky de 15 à 18 ans d’âge. La Distillerie des Menhirs reste cependant habilement discrète en matière d'âge. Les arômes rappellent le bois balsamique, la vanille, les boîtes à cigares, les fleurs séchées, le miel sucré, la cannelle, le curry et la noix de muscade.