

DRINKS.

EDDU Silver Brocéliande (Spiritueux à base de blé noir) 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703081
Alcool	42%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Bretagne
Embouteilleur	Distillerie des Menhirs, 7 Hent Sant Philibert, 29700 Plomelin, Frankreich
Marque	EDDU
Type	Spiritueux
L'usage	Pur, on the rocks ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Notes aromatiques de clous de girofle sauvages, d'amandes et de noix grillées, de fruits, de vanille, de bois de chêne, de cannelle et de curry. 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: (1) ancien fût de Cognac et (2) avec du bois de vieux chêne provenant de la Forêt de Brocéliande
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 Silver Brocéliande bénéficie d'une double maturation: il vieillit d'abord dans des fûts préalablement remplis de cognac. Puis, il mûrit dans des fûts en bois, ce dernier provenant de la légendaire Forêt de Brocéliande. Cette zone forestière, ouverte à l'écotourisme, s'étend sur une superficie d'environ 40 km² et démontre de manière impressionnante à quoi devait ressembler l'ensemble de la Bretagne par le passé. La durée pendant laquelle l'eau-de-vie de sarrasin reste en contact avec le bois reste incertaine, car la Distillerie des Menhirs reste habilement discrète en matière d'âge.