

# DRINKS.

## EDDU Grey Rock Whisky 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article        | 703082  |
| Alcool                  | 40%   |
| Contenu                 | 70cl  |
| Pays                    | France  |
| Région                  | Bretagne  |
| Embouteilleur           | Distillerie des Menhirs, 7 Hent Sant Philibert, 29700 Plomelin, Frankreich  |
| Marque                  | EDDU  |
| Type                    | Assemblage de whiskys   |
| L'usage                 | Pur, on the rocks ou pour une variété de boissons et de cocktails   |
| Dégustation             | Avec de la vanille, du bois de chêne, des fleurs parfumées, des pommes, des abricots, des sels minéraux et de la cannelle.  |
| Désignation commerciale | Whisky  |
| Détails                 | Distillé dans des alambics en cuivre à partir de sarrasin breton (30%), d'orge et de maïs; 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.                   |
| Additifs                | Contient du colorant  |



## 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. Depuis lors, le spiritueux français s'est taillé une place de choix sur le marché international. Le sarrasin était autrefois une culture très répandue dans la région, car d'autres céréales donnaient de mauvaises récoltes, en raison du sol pauvre en nutriments. Avec l'avènement des engrais agricoles, cependant, le sarrasin a perdu de son importance. Cette plante relativement peu exigeante prospère entre mai et septembre et, comme les autres sortes de céréales, peut être utilisée pour produire des aliments et des spiritueux, dont le whisky. Le sarrasin breton est malté, moulu, écrasé, fermenté et distillé. La distillation 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. L'EDDU Grey Rock Whisky est un assemblage de sarrasin, d'orge et de maïs, qui permet aux amateurs de whisky avisés de reconnaître quelques arômes de base. Dans l'ensemble, on y retrouve des nuances de vanille, de bois de chêne, de pommes, d'abricots, de cannelle et de fleurs parfumées.