DRINKS.

Bruichladdich Octomore 11.3 Single Malt Whisky 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704252
Alcool	61.7%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Écosse, Islay
Embouteilleur	Bruichladdich Distillery, Isle of Islay, Argyll, Schottland PA49 7UN, Vereinigtes Königreich
Marque	Octomore
Type	Single Malt Scotch Whisky
L'âge	5 ans
L'usage	Sur des glaçons, mélangé avec un peu d’eau ou pour une variété de boissons
Dégustation	Nez: floral, arrondi par des arômes de citron, de vanille et de miel. Bouche: l'Octomore 11.3 est d'abord fort, mais la douceur du miel, du sirop fruité et de la fleur d'oranger retient le contenu phénolique élevé. Finale: longue, avec en premier des arômes floraux et de la fumée sèche, de l'herbe sèche terreuse, du caramel et du malt.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	Teneur en phénol de 194 PPM; distillé en 2014; vieilli cinq ans sur Islay dans des fûts de whisky de Jim Beam, Heaven Hill, Buffalo Trace et Jack

	Daniels; embouteillé non filtré et sans ajout de colorant, limité à 18 000 bouteilles
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
L'emballage	in der Dose

Description

Les amateurs de whiskys fumés ont certainement entendu parler de la série Octomore de Bruichladdich, qui connaît un grand succès. C'est pratiquement le nec plus ultra de la gamme des produits tourbés, avec une teneur phénolique qui bat tous les records du monde, une influence claire d'Islay et un pourcentage d’alcool élevé et non dilué. Les whiskys Octomore sont tous mis en bouteille en nombre limité et sont accompagnés d'un système de numérotation révélateur. Par exemple, .3 désigne les whiskys millésimés fabriqués à 100% à partir d'orge d'Islay provenant d'une seule exploitation. L'Octomore 11.3 a cinq ans d'âge (oui, Bruichladdich ne le cache pas!) et a vieilli en fûts de whisky américains.L'Octomore 11.3 se distingue de l'Octomore 11.1 par le fait que l'orge utilisée est cultivée dans des régions différentes. L'orge de l'Octomore 11.1 est cultivée à l'intérieur des terres, tandis que l'orge du Concerto 11.3 est cultivée près de la côte par James Brown, un ami de la distillerie. Là, l'orge est exposée aux conditions climatiques et à l'air salin de l'océan Atlantique, qui procurent à l'Octomore 11.3 une saveur unique. Pour Octomore 11.3, l'orge est maltée séparément des autres récoltes d'orge d'Islay pour se transformer en un Single Malt millésimé. En 2014, le whisky a été distillé à partir de malt d'orge tourbé avec une teneur phénolique de 194 PPM, puis a vieilli pendant cinq ans dans des fûts de whisky américains. Comme prévu, l'Octomore 11.3 a un goût fumé, tourbé et maritime, qui libère des arômes de citron sucré, de miel, de caramel et de vanille.