

# DRINKS.

## Lagg Corriecravie Edition Single Malt Whisky 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	802799
Alcool	55%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Écosse, île d'Arran
Embouteilleur	LAGG DISTILLERY, KILMORY, ISLE OF ARRAN, KA27 8PG, UK
Marque	Lagg
Type	Single Malt Whisky
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées et des cocktails
Dégustation	Bouche corsée avec des épices douces et des notes de fruits mûrs
Désignation commerciale	Whisky
Détails	à partir d'orge maltée Concerto avec l'eau de puits propre de l'entreprise, vieilli en fûts de bourbon, finition en fûts de sherry oloroso
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



### Description

Depuis des siècles déjà, il était courant sur l'île écossaise d'Arran de distiller son propre whisky. Cela

servait surtout à améliorer le cadre financier que les familles avaient à disposition à l'époque. Les possibilités de distiller du whisky étaient bien entendu assez modestes, tandis que le whisky devait également être acheminé en contrebande vers le continent écossais pour pouvoir être vendu. Quoi qu'il en soit, le whisky avait acquis son propre nom dans cette région sous le nom d'"Eau d'Arran". La construction de la Lagg Distillery à partir de 2017 a permis de faire revivre une partie de l'ancienne tradition. Un an plus tard, les alambics en cuivre construits sur mesure ont été installés et le 19 mars 2019, la première version de taille moyenne a pu être effectuée.

Le Lagg Corriecravie est le deuxième single malt de la gamme de base. L'eau utilisée pour la distillation de ce whisky provient de son propre puits et de l'orge maltée Concerto a été utilisée. Il a d'abord été stocké dans des fûts de bourbon jusqu'à ce qu'il reçoive sa finition de six mois dans des fûts de sherry oloroso et qu'il soit mis en bouteille à 55 % d'ABV sans filtrage à froid ni colorants supplémentaires. Ce vieillissement particulier lui a permis de développer des arômes d'épices douces avec des nuances de fruits.