

# DRINKS.

## Bruichladdich Islay Barley 2014 Islay Single Malt Scotch Whisky 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	803940
Alcool	50%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Embouteilleur	Bruichladdich Distillery, Bruichladdich, Islay PA49 7UN, Scotland, UK
Marque	Bruichladdich
Type	Single Malt Scotch Whisky
L'usage	on the rocks, dilué avec quelques gouttes d'eau ou dans des boissons exclusives
Dégustation	éveille des impressions de vanille, de citron, de pêche, de noix de muscade, de malt, de gruau et de pop-corn.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	distillé à partir de malt d'orge non tourbé provenant de huit agriculteurs d'Islay ; vieilli en fûts de bourbon de premier remplissage (80%), en fûts de vin de deuxième remplissage (15%) et en fûts de sherry (5%)
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Millésime	2014



## **Description**

L'influence du terroir - c'est-à-dire l'interaction entre les facteurs naturels liés au climat, au sol et au terrain - est bien connue pour le vin. Mais de plus en plus de producteurs de spiritueux estiment qu'il en va de même pour les eaux-de-vie à haute teneur en alcool, produites à partir de céréales ou de canne à sucre. L'équipe de Bruichladdich en fait la démonstration depuis de nombreuses années. Pour les éditions annuelles d'Islay Barley, elle utilise de l'orge provenant d'exploitations agricoles associées sur l'île d'Islay, au lieu d'acheter la matière première - comme c'est normalement le cas - à des exploitations situées sur le continent écossais. Le projet a démarré en 2004 avec un seul agriculteur qui fournissait son orge à la distillerie. En 2020, il y avait déjà 19 exploitations qui couvraient environ 45% des besoins de Bruichladdich avec leur orge cultivée localement. Le Bruichladdich Islay Barley 2014 est une mise en bouteille vintage non tourbée qui a séjourné pendant huit ans dans les entrepôts. Enfin, le single malt - composé de trois types de fûts - a été mélangé à de l'eau de source locale et mis en bouteille sans être coloré d'aucune manière. Avec ce distillat de malt d'orge, Bruichladdich veut démontrer que l'origine de l'orge joue un rôle décisif dans le profil de goût du produit final.