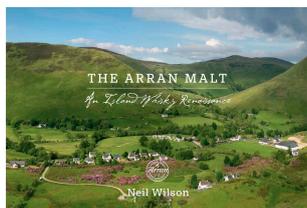




105⁷⁵\$



Arran Single Malt – Sherry Cask The Bodega ECOSSE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

13417876

PAYS

Ecosse

FORMAT

700

TYPE DE PRODUIT

Spiritueux

CÉPAGE

L'orge Maltée: Concerto

ALCOOL

55.8

DISTRIBUTION

Produits SAQ

APPELLATION

Single Malt Scotch Whisky

VIGNOLE

LIEU, NOM

Écosse, Highlands

CARACTÉRISTIQUE

Sherry Cask 'The Bodega' est un nouvel ajout étonnant à notre gamme de whiskies de base et constitue le choix parfait pour quelqu'un qui apprécie son Single Malt avec beaucoup de corps et de complexité.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Le produit final résultant de la distillation est à 68% d'alcool. L'alcool est ensuite réduit à 63.5 % (avec l'eau de Loch N'a Davie) avant d'être mû en barriques pour un minimum de 3 ans dans des salles d'entreposage avec un sol de terre battue. Maturation dans des barriques de Sherry Oloroso Jerez. Par la suite, vieillissement de 18 mois supplémentaire dans des barils de Sherry. Le maître distillateur a ensuite suivi le vieillissement afin que tous les éléments soient bien intégrés

SPÉCIFICITÉS –

Jamais d'ajout de colorant. Chez Arran, le contenant fait pour le Mash appeler Washback est construit à la main d'avec du pin provenant de l'Oregon. Remplissage de 13 000L. Manière beaucoup plus artisanale de travailler plutôt qu'avec du Stainless.

FILTRATION –

Jamais filtré à froid

DISTILLATION –

Le Wash est vidé dans les Washback en pin, puis on y ajoute des levures sélectionnées (M et MX dans le cas de Arran) et on fermente de 52 à 110h. Le produit qui en résulte s'appelle Wash. Le wash est transféré dans des Coper pot Stills (alambic en cuivre à col de cigne) de 7 100L ch. Ces alambics sont reconnus pour créer des arômes plus doux, délicats et fruités. Tout se passe très lentement pendant la distillation (6 litre par minute) pour un contact prolongé avec le cuivre. Deuxième distillation récupère les cœurs seulement. Une distillation chez Arran = 500L (small batch général = 2000L et moins)

PARTICULARITÉS –

Arran est une petite distillerie indépendante se spécialisant dans la double maturation et les petits lots. L'île de Arran fait partie du Royaume-Uni, au sud-ouest de l'Écosse, proche de l'Irlande, Islay et Jura. En haut de l'Angleterre. La distillerie a été la première et la seule à ré-ouvrir ses portes en 1995 après la fermeture de plus d'une cinquantaine de distilleries clandestines au 19^e siècle.

DÉGUSTATION

VISUEL

Couleur bronze très intense.

OLFACTIF

Avec son approche feutrée de confiture de fruits rouges, de fruits séchés, de raisins secs et de prunes, d'une touche de chocolat noir râpé, saupoudré d'épices, ce Arran s'offre facilement au nez et se découvre lentement et avec assurance.

GUSTATIF

La bouche est soyeuse et texturée, les saveurs sont douces et bien dosées. Beaucoup de fruits rouges, en passant par les raisins secs, les prunes, les cerises noires qui soulignent des notes épicées bien intercalées confortablement entre les saveurs de fruits goulus. La finale, moyenne en longueur, est soulevée avec brio par un trio d'épices; gingembre,

TEMPÉRATURE

À déguster à température ambiante ou avec un glaçon. Au goût.