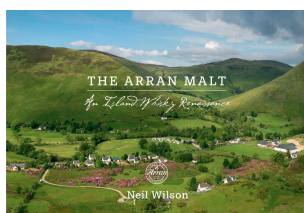




95⁰⁰\$



Arran Single Malt – Amarone Cask Finish ECOSSE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

11544054

PAYS

Ecosse

FORMAT

700

TYPE DE PRODUIT

Spiritueux

CÉPAGE

L'orge Maltée: Concerto

ALCOOL

50

DISTRIBUTION

Produits SAQ

APPELLATION

Arran Malt

VIGNOLE

LIEU, NOM

Écosse, Campeltown

CARACTÉRISTIQUE

L'Arran Amarone Cask Finish est le partenariat parfait entre un vin rouge riche et le goût emblématique Arran Single Malt.

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 mît 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 d'Amarone, rare vin rouge sec issu de raisins passerillés de l'appellation Valpolicella.

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 Worth 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 unis, au sud ouest de l'écosse, proche de l'Irlande, Islay et Jura. En haut de l'Angleterre. La distillerie à été la première et la seule à ré-ouvrir ses portes en 1995 après la fermeture de plus d'une cinquantaine de distilleries clandestine au 19e siècle.

DÉGUSTATION

VISUEL

Rose orangé, cuivre bruni.

OLFACTIF

Poires pochées au miel, amandes grillées et une touche subtile de canneberge. Allongé de quelques gouttes d'eau, des notes de café, d'orange et de caramel se dévoilent.

GUSTATIF

La Bouche est délicate et nuancée. Les fruits secs (abricot, datte, figue) lui procurent de l'épaisseur. Elle se prolonge sur les fruits noirs (groseille à maquereau, cassis), sur l'eucalyptus et le papier d'Arménie. La finale poursuit ses origines écossaises (orge maltée, levures, Bières). Minérale (mine de crayon), elle se prolonge de manière savoureuse sur le pain d'épices, la coriandre et la cardamome.

TEMPÉRATURE

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

ACCOMPAGNE

Apéro, Desserts