

COUVREUR CLEARACH

céréales en souplesse

PRÉ-WHISKY

ROBE : AMBRE CLAIRE, TROUBLE
NEZ : AMANDE, FRAICHEUR HERBACÉE



BOUCHE : SOUPLE
FINALE : XÉRÈS OXYDATIF, CÉRÉALES, GRAINS

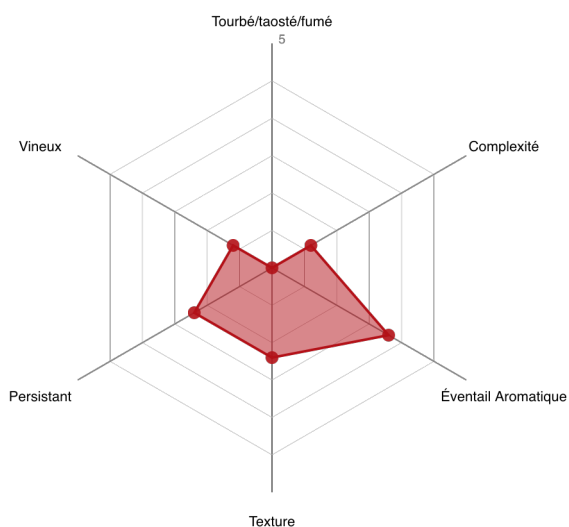
Présentation

Attention: il apparaît trouble!! Parfum d'amande et de frangipane typique des malts très jeunes, jolie fraîcheur herbacée sur notes légèrement miellées. Vif au palais, son élevage en fût de vin révèle malgré son jeune âge une prestance et un bel enrobage soyeux. Clearach est le nom plus généralement donné à l'alcool élevé pendant les trois premières années en fût. Possédant toutes les caractéristiques puissantes et vives du jeune alcool, il offre les saveurs des premières imprégnations vineuses.

Idées savoureuses

A servir frais, mais le laisser se chambrer lentement lui fera dévoiler sa profondeur. Très intéressant comme un trou normand, frappé, glacé en milieu du repas!

Profil Aromatique



Données Techniques

CATÉGORIE	Single Malt Cereal Spirit
DISTILLATION	doux, léger, fruité
ÂGE	3 ans
DATE DE DISTILLATION	***
DEGRÉ DE DISTILLATION	63%
DEGRÉ NATUREL	58%
DEGRÉ EN BOUTEILLES	43%
ÉLEVAGE EN FÛTS	Fûts de PX et d'Oloroso
ZONE CAVE	Sèche et moyennement humide
PRÉSENTATION	étuis

