Michel Couvreur

LES RARETÉS

FLEETING Q EDITION 2021 DOUBLE CASKS WHISKY

epice, concentre, un eventail de saveurs fruits rouge

COLHEITA COMME MILLESIME

ROBE : ROUGE CUIT
NEZ : CEREALE, AMIDON, PATE DE FRUIT

BOUCHE : TENDUE, NERVEUSE, PUISSANTE
FINALE : FRAICHE, OUVERTE, CARDAMOME

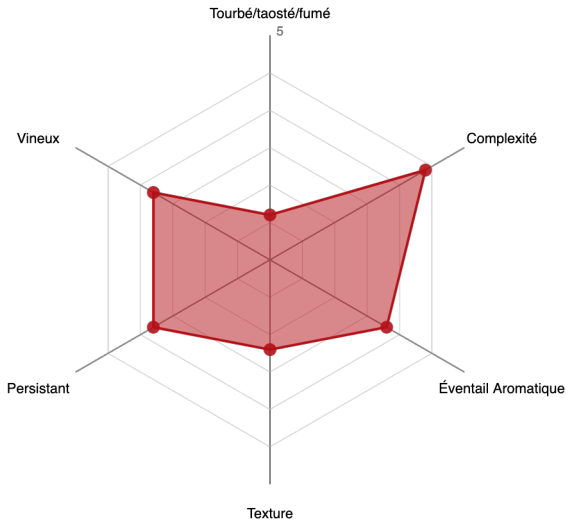
Présentation

Une distillerie nous fournit une variété historique d'orge qui produit des spiritueux avec beaucoup de complexité. Peu courant, nous avons la chance de pouvoir acquérir des pipes de Porto Colheita fraichement vidées qui sentent puissamment le fruité d'un Ruby et la complexité d'un Tawny.
Elevage délicat et subtil, nous cherchons la finesse de la Colheita, mais après 10 ans d'élevage nous obtenons des saveurs épicées et un incroyable rancio offrant une fin de bouche très élégante. Nous prenons le parti pris de laisser au degré naturel pour conserver la puissance et l'énergie à 54%. La mise en bouteilles se fait le 3 février 2021 pour obtenir 2000 bouteilles et 12 magnums seulement.

Idées savoureuses

Comme un Porto, avec un Stilton

Profil Aromatique



Données Techniques

CATÉGORIE	Single Malt Whisky
DISTILLATION	GOLDEN PROMISE
ÂGE	10 ANS
DATE DE DISTILLATION	13 NOVEMBRE 2010
DEGRÉ DE DISTILLATION	70% ALC./VOL.
DEGRÉ NATUREL	54% ALC./VOL.
DEGRÉ EN BOUTEILLES	54% ALC./VOL.
ÉLEVAGE EN FÛTS	COLHEITA PORTO SYMINGTON
ZONE CAVE	MOYENNE HUMIDE
PRÉSENTATION	ETUI

Creation : WINEDATA