

THE UNEXPECTED II FRENCH EDITION 2022

délicat, subtile et puissant à la fois

LE PREMIER WHISKY FRANCAIS

ROBE : AMBRÉE
NEZ : FLORAL, VINEUX



BOUCHE : AROMATIQUE, SUAVE ET PUISSANT, TRÈS ÉQUILIBRÉ
FINALE : TRÈS PERSISTANTE, EN DÉLICATESSE

Présentation

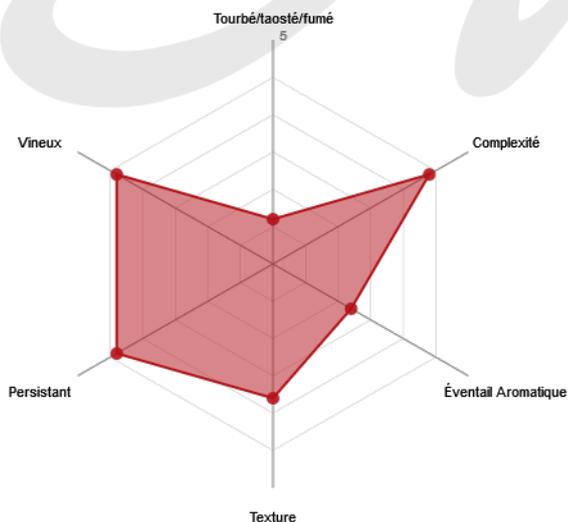
En 2011, nous avons commencé à s'approvisionner en distillat français. Orges Vanessa, culture bio, rendements faibles, distillation au bois, produisant une aromatique très identitaire.

Un élevage long est nécessaire pour inscrire la touche Michel Couvreur, arrondir, approfondir, développer les saveurs tertiaires.

Une partie des futs est mise en chai humide (Oloroso, Amontillado), l'autre en chai sec (Pedro Ximenez), l'assemblage réalisé permet d'obtenir un degré naturel à 50% alc./vol. après 10 ans d'élevage. L'assemblage est réalisé le 9 février 2022: 3000/700ml bouteilles et 30 magnums.

Saveurs très singulières encore liées au distillat, très équilibrées et complexes grâce à l'élevage MC.

Profil Aromatique



Données Techniques

CATÉGORIE	Single Malt Whisky
DISTILLATION	ALPES TRIEVES FRANCE ORGANIC
ÂGE	10 ANS
DATE DE DISTILLATION	15 NOVEMBRE 2011
DEGRÉ DE DISTILLATION	65% ALC./VOL.
DEGRÉ NATUREL	50% ALC./VOL.
DEGRÉ EN BOUTEILLES	50% ALC./VOL.
ÉLEVAGE EN FÛTS	XERES
ZONE CAVE	HUMIDE ET SECHE
PRÉSENTATION	ETUI

