

DRINKS.

Armorik Double Maturation Single Malt Whisky 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703599
Alcool	46%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Bretagne
Embouteilleur	Distillerie Warengem
Marque	Armorik
Type	Whisky Single Malt
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Avec des agrumes, des pommes, du bois de chêne, du caramel salé, du miel de bruyère, du malt de céréales et des tons maritimes.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	double maturation en fûts de chêne français (bois de Bretagne) et vieux fûts de sherry Oloroso; non filtré à froid
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

Les whiskys de France sont encore actuellement des produits de niche. Mais ce qui frappe chez Kornog, EDDU, Armorik et Cie, c'est que toutes les eaux-de-vie de céréales proviennent de Bretagne. La région ressemble beaucoup à l'Irlande et à l'Ecosse: une mer rude, parfois impitoyable, des vents légèrement tempérés et salés, beaucoup de pluie et des landes prononcées. Ceci dit, la distillerie Warenghem n'est pas aussi idyllique que nombre de distilleries écossaises: elle est située en dehors de la ville de Lannion, dans une zone industrielle bordée par des routes de campagne et des champs. Le whisky, cependant, ne s'en soucie guère: il est influencé par plus d'un siècle de tradition et d'expérience, les ingrédients, l'équipement, la cave pour le stockage et le bois utilisé. L'Elixir d'Armorique de la famille Warenghem a été créé en 1901. La distillerie a gardé son nom de famille au fil des décennies, bien que ce soit la famille Leizour qui dirige aujourd'hui l'entreprise, composée de 16 personnes. En 1998, ils ont finalement créé le premier Single Malt breton, appelé Armorik, qui est également exporté depuis 2010. Le whisky breton est fabriqué à partir d'eau de source d'origine locale et de malt d'orge français, acheté en sus. Une fois le malt broyé et fermenté, il est distillé dans des alambics en cuivre écossais. Le distillat, à 63%, est ensuite déversé dans une série de fûts. Il s'agit notamment de vieux fûts de bourbon et de sherry Oloroso, mais aussi de fûts de chêne provenant des forêts bretonnes. En raison du climat doux, environ 3,5% du whisky s'échappe des fûts chaque année. L'Armorik Double Maturation mûrit pendant une durée indéterminée en fûts de chêne français, avant d'être transvasé en fûts de sherry. L'utilisation de bois précieux de Bretagne - plus précisément des forêts du Cranou et de Brocéliande - est possible grâce à un partenariat avec l'Office national des forêts et le tonnelier Jean-Baptiste Le Floc'h. Au cours de la dégustation, le bois de chêne, les fruits typiques du sherry, le malt de céréales, le miel de bruyère, le caramel salé et un soupçon maritime sont présents.