

DRINKS.

Glenfiddich Grand Cru 23 Years Single Malt Whisky 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703947
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Ecosse, Speyside
Embouteilleur	The Glenfiddich Distillery, Dufftown, Banffshire, AB55 4DH, Schottland
Marque	Glenfiddich
Type	Single Malt Scotch Whisky
L'âge	23 ans
L'usage	pur
Dégustation	Nez: avec des fleurs de pommier, du pain fraîchement cuit et des citrons confits Bouche: avec des notes de vanille, de bois de santal, de pâtisserie sucrée, de sorbet à la poire et de raisins blancs.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	affiné en fûts de chêne américain et européen; jusqu'à six mois de finition en fûts de cuvée français
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011
L'emballage	mit Verpackung



Description

Le terme "Grand Cru" est généralement lié aux vins. Il indique que les raisins utilisés proviennent des meilleures zones de culture. Désormais, ce sont les Écossais qui se l'approprient. Glenfiddich a lancé ce whisky Single Malt de 23 ans d'âge en 2019, ce qui témoigne de sa grande qualité. La bouteille a donc été luxueusement décorée avec des éléments noirs et dorés, ainsi que scintillants. Mais qu'est-ce qui rend le whisky si spécial? L'eau-de-vie de céréales subit d'abord une maturation de base dans des fûts européens et américains. Il passe ensuite un maximum de six mois dans des fûts de cuvée français. Le champagne subit sa première fermentation dans ces récipients, encore peu connus de l'industrie écossaise, avant d'être mis en bouteille. La dénomination "Grand Cru", dans ce cas, ne fait donc pas nécessairement référence à l'origine de l'orge, mais au fait que des barriques de vin français sont utilisées. Étant donné que le whisky a passé le plus de temps dans des fûts de bourbon, son goût est dominé par des notes de vanille, de bois de chêne et de pâtisserie. Il comporte également des arômes plus "frais" de poires, de fleurs de pommier, de citrons confits et de raisins.