

DRINKS.

Tomatin Cù Bòcan Creation #2 Shochu & Virgin Oak Casks Highland Single Malt Whisky 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799899
Alcool	46%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Écosse, Highlands
Embouteilleur	Tomatin Distillery Co Ltd, Tomatin, Inverness-Shire IV13 7YT, Royaume-Uni
Marque	Tomatin
Type	Single Malt Scotch Whisky
L'usage	pur ou pour divers boissons et cocktails
Dégustation	avec des bonbons à la poire, des citrons verts doux, de la terre, du sirop d'érable, des noix grillées et des épices exotiques.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	vieilli en ex-fûts de Shochu et en Virgin Casks européens ; non filtré à froid ; sans colorant
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
L'emballage	im Umkarton



Description

Le Cù Bòcan Highland Single Malt Whisky est présenté comme un spiritueux expérimental, car pour les créations de la série, on utilise parfois des fûts tout à fait extraordinaires. Le Signature Single Malt est encore relativement terre à terre - le whisky est stocké dans des fûts de Bourbon, des fûts de Sherry Oloroso et des Virgin Casks nord-américains qui n'ont jamais été remplis auparavant. Le whisky est distillé pendant les mois d'hiver à partir d'orge légèrement tourbé en lots limités. Il est originaire de la minuscule localité de Tomatin, située à 315 mètres d'altitude dans les Highlands écossais. Il n'existe aucune preuve historique de la date de la première distillation de whisky ici, mais il y a des raisons de croire que les éleveurs itinérants s'arrêtaient déjà au 18e siècle dans une distillerie privée située dans le bâtiment Old Laird's. La fondation officielle de Tomatin remonte à 1897, lorsque trois hommes et quelques investisseurs ont voulu profiter du boom du whisky de l'époque victorienne. Suite à l'essor économique, une petite localité avec une école primaire et un magasin de village s'est développée autour de la distillerie. Aujourd'hui encore, 80% des employés vivent sur le site, car hormis le fait qu'une ligne de chemin de fer passe juste à côté, la région est assez isolée.

Comme tous les whiskies de la série, le Cù Bòcan Creation #2 présente une couleur naturelle due au fût et n'a pas été soumis à une filtration à froid. Il a passé ses années de maturation - personne ne sait combien exactement - dans des ex-fûts de Shochu japonais et dans des fûts vierges de chêne européen. Les premiers ont conféré au whisky des notes éthérées de bonbons à la poire, de citrons verts doux et de terre ; les seconds ont fourni des notes corsées et chaleureuses de sirop d'érable, de noix grillées et d'épices exotiques.