

DRINKS.

Bruichladdich Islay Barley Port Charlotte PMC: 01 2013 Heavily Peated Single Malt Whisky 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802788
Alcool	54.5%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Embouteilleur	Bruichladdich Distillery, Bruichladdich, Islay PA49 7UN, Écosse, Royaume-Uni
Marque	Bruichladdich
Type	Single Malt Whisky
L'usage	on the rocks, dilué avec quelques gouttes d'eau ou dans des boissons exclusives
Dégustation	En bouche, des arômes de petits fruits rouges, de chêne grillé et des notes de café et de chocolat. Longue finale avec des notes fumées.
Désignation commerciale	Whisky
Détails	distillé à partir de malt d'orge fortement tourbé provenant de sept agriculteurs d'Islay ; vieilli en ex-fûts américains et en anciens fûts de vin français
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

L'influence du terroir - c'est-à-dire l'interaction entre les facteurs naturels liés au climat, au sol et au terrain - est bien connue pour le vin. Mais de plus en plus de producteurs de spiritueux estiment qu'il en va de même pour les eaux-de-vie à haute teneur en alcool produites à partir de céréales ou de canne à sucre. L'équipe de Bruichladdich en fait la démonstration depuis de nombreuses années. Pour les éditions annuelles d'Islay Barley, elle utilise de l'orge provenant d'exploitations agricoles associées sur l'île d'Islay, au lieu d'acheter la matière première - comme c'est normalement le cas - à des exploitations situées sur le continent écossais. Le projet a démarré en 2004 avec un seul agriculteur qui fournissait son orge à la distillerie. En 2020, il y avait déjà 19 exploitations qui couvraient environ 45% des besoins de Bruichladdich avec leur orge cultivée localement. Le Bruichladdich Port Charlosse Islay Barley 2013 est une mise en bouteille vintage fortement tourbée (40 ppm) qui a séjourné pendant huit ans dans l'entrepôt en partie dans d'anciens fûts américains ainsi que dans des fûts de vin de Pessac-Leognan français. Enfin, le single malt a été mélangé à de l'eau de source locale et mis en bouteille sans être coloré d'aucune manière. Avec le distillat de malt d'orge, Bruichladdich souhaite démontrer que l'origine de l'orge joue un rôle décisif dans le profil de goût du produit final.