**ARRAN The Marsala Cask finish 70 cl 50°C**

Le nez est riche, et extrêmement fruité dégageant des arômes de cannelle, la cardamone, puis on découvre des notes de poires, d'oranges confites et de

**Référence :** 898

**Prix :** 61.25 €

**Descriptif :**

## ARRAN The Marsala Cask finish 70 cl 50°C

La distillerie est construite sur le superbe site de Lochranz par ,Harold Currie, un ancien de Chivas Regal puis  a été rachetée et est désormals gérée par des investisseurs ,  mais l'intérieur est authentique et la disitillation est orchestrée par le maître-distillateur Gordon Mitchell, un Irlandais,. Au fil des ans, la distillerie Arran présente un style particulier grace à  sa sélection des fûts éclectiques pour les affinages par une grande variété de fûts ayant contenu du vin (dont champagne, margaux, marsala, sauternes, porto et amarone) et même des eaux-de-vie (cognac, calvados).. Après avoir exploré avec brio l'affinage en fûts de Porto, de Sauternes, de Madeira ou encore d'Amarone, Arran propose pour l'édition limitée de 2018 un affinage en fûts de Marsala, célèbre vin muté d'origine Sicilienne. Sélectionnés un par un auprès d'un petit artisan en Sicile, les fûts de Marsala ont été contrôlés pendant la période d'affinage afin que l'équilibre final soit optimal. Le Marsala apporte de la complexité et de la gourmandise

notes de dégustation :

Le nez est riche, et extrêmement fruité dégageant des arômes de cannelle, la cardamone, puis on découvre des notes de poires, d'oranges confites et de citron zesté . La bouche est délicate et intense du fait de ses 50°C, la chataigne grillée arrive, la pomme caramélisée se place, le coté épicé par le gingembre confit enveloppe le palais . La finale est longue, d"une grande complexité ,  à possèder ce single malt dans son coffre ...

Origne : Ecosse, Ile d'Arran, non tourbé, 50°C , 70 cl, livré en étui

Lien vers la fiche du produit