Glenturret Peated Surprise 45.8°C Hepburn's choice Ste Highland Southern

le nez est très expressif sur la banane,puis viennent se mêler des arômes de fruits secs, notamment le raisin.Le côté pâtissier avec le caramel, du c

Référence : 815

Prix : 68.95 €

Descriptif :

Glenturret Peated Surprise 45.8°C Hepburn's choice Ste Highland Southern

.La compagnie Douglas Laing fût fondée en 1949, est considérée comme l'un des embouteilleurs influents. Il commercialise des marques très connues comme Old Malt Cask, Provenance et Big Peat et a développé de nouvelles filiales comme Langside Distillers qui commercialise la gamme Hepburn's Choice.La société Langside Distiller appartient à Fred Douglas LAING, son nom provient d'une demande faite par un client français qui souhaitait avoir une marque pour un marché spécifique. Langside est 'un site d'une bataille qui eu lieu à Glasgow, impliquant Mary Reine d'Ecosse et ses partisans. Ce site était sur son trajet de tous les jours, c'est ainsi que Fred Douglas décida d'ajouter simplement le mot Distillers à ce nom, afin d'en faire une marque commerciale Ayant débuté dans le blending de whisky, Douglas Laing se développe aujourd'hui principalement dans les single malts.Cette cuvée est le résultat de l’assemblage d’un sherry butt et de trois hogshead de second remplissage,

notes de dégustation :

le nez est très expressif sur la banane,puis viennent se mêler des arômes de fruits secs, notamment le raisin.Le côté pâtissier avec le caramel, du chocolat, beaucoup de gourmandise sur les premiers instants, puis une note de cuir vient tempérer tout cela,et déclancher une complexité aromatique provneant de la tourbe donnant sur la cendre, et le charbon.

En bouche, ce n'est plus pareil , c’est la tourbe qui se met en avant la première, sous forme de fumée, avec également de la poire, puis l'influence du sherry va développer des notes d’abricots, de raisins secs et de noix. On retrouve une note herbacée, suivie de miel et des épices en provenance du bois, cannelle et gingembre.

La finale est complexe et élégante, déclinant sur la viande fumée, les épices et une note saline.

Lien vers la fiche du produit