

CAP A PIE BLEND WHISKY M. COUVREUR 45°C 70 CL FRANCE

Le nez est sur l'amande, les fruits cuits puis sur des notes de Xérès, de fruits blancs, et des notes florales, la bouche est tout d'abord vive, nerveuse



Référence : 880

Prix : 63.95 €

Descriptif :

CAP A PIE BLEND WHISKY M. COUVREUR 45°C 70 CL FRANCE

À l'origine producteur-négociant en vin de Bourgogne de 1951 à 1978. Michel Couvreur acquiert les caves du Molet à Bouze-lès-Beaune en 1956, puis s'établit en Écosse en 1964, quelques années après avoir transféré le siège de sa société en Angleterre. Il étudie les procédés de fabrication de whisky et en 1971 ferme les bureaux de Londres et se concentre désormais sur la vente de vins sur le marché canadien. En 1978, il enregistre sa société comme distillerie de whisky en Écosse et commence la distillation en 1986 à Edradour. La société Michel Couvreur est incorporée en 1990 à Old Meldrum, dans l'Aberdeenshire.

Il s'est spécialisé dans les whiskies insolites produits selon des méthodes artisanales, comme par exemple le Bere Barley, un whisky tenant son nom d'une variété d'orge à faible rendement cultivé aux Orcades. Contrairement à nombre d'embouteilleurs indépendants, Michel Couvreur ne précise jamais sur les étiquettes de ses bouteilles la distillerie où chaque whisky est produit. Ceux qui sont réduits le sont avec de l'eau de source ou de lac d'Écosse importée en citernes.

Cet embouteilleur considère que « 90 % de la qualité d'un whisky provient du fût, et seulement 10 % du procédé de distillation », et voit l'utilisation de fûts de bourbon, popularisée depuis 1970, à la place de fûts de xérès, plus rares et plus coûteux, comme une « grande tragédie ».

Petit dernier de la gamme 2018 de Blend à une proportion de malt plus importante que The Unique, plus influencé par l'élevage en fûts de Xérès, teinte ambrée claire.

notes de dégustation:

Le nez est sur l'amande, les fruits cuits puis sur des notes de Xérès, de fruits blancs, et des notes florales, la bouche est tout d'abord vive, nerveuse mais ronde au palais avec des notes de vanille, de pruneaux avec beaucoup de gras la finale est légère et gourmande. mêlant des senteurs d'iode,

d'amande, de vanille ou encore de fruits blancs, relevée d'une pointe de Xeres.

A la fois rond et nerveux, **Cap A Pie de Michel Couvreur** affiche une caractère gourmand et gouleyant, le parfait compagnon d'un apéritif.

Origine: France, Bourgogne, 45°C, livré en étui, non tourbé

[Lien vers la fiche du produit](#)