

BRUICHLADDICH 10 ans PORT CHARLOTTE 50°C 70cl

Le nez est complexe et délicat, une belle tourbe persistante s'annonce accompagné de notes sèches, terreuses et cendré. Puis ensuite sur le côté résine



Référence : 599223

Prix : 79.95 €

Descriptif :

BRUICHLADDICH 10 ans PORT CHARLOTTE 50°C 70cl

Fondée en 1881, cette distillerie d'Islay (une des plus à l'ouest de toute l'Ecosse) fait face à Bowmore. En 2000, Murray Mac David reprend la distillerie, et engage le distillateur et maître de chai Jim Mac Ewan, qui avait fait une longue carrière chez Bowmore. Tirant partie à la fois des stocks importants existants (remontant à 1964) et de la grande inventivité de Jim Mc Ewan, Bruichladdich commercialise depuis 2001 une gamme d'une incroyable diversité de styles et de profils aromatiques, faisant d'elle la plus passionnante des distilleries d'Islay, voire de toute l'Ecosse. Elle mène aussi une politique de développement originale, s'approvisionnant par contrats uniquement avec des cultivateurs écossais, dont une partie travaillent en bio. Enfin, la société a entrepris de rouvrir l'ancienne distillerie de Port Charlotte, dont elle utilise déjà les chais de vieillissement

Cette version vient remplacer le « Scottish Barley », est toujours fabriqué à partir de 100% d'orge écossaise du comté d'Inverness et d'eau de source provenant d'Islay, ce single malt ultra tourbé (40 ppm) est vieilli à 75% dans des fûts de whiskey américain de premier remplissage et à 25% en fûts de vin français de second remplissage.

notes de dégustation :

Le nez est complexe et délicat, une belle tourbe persistante s'annonce accompagné de notes sèches, terreuses et cendré. Puis ensuite sur le côté résineux (chêne) et ouvrant sur des notes douces du caramel mou, la crème anglaise à la vanille, puis un côté chaud avec le gingembre, le clou de girofle. Un mettant une goutte d'eau vous découvrez des arômes d'agrumes et de meringue gourmande au citron et à la clémentine se propager

La bouche est un défilé, délicate, douce, sur l'équilibre entre la tourbe enveloppante, la douceur et la profondeur du chêne, entre mêlé par la noix de coco, la crème anglaise à la vanille et le miel de citron qui viennent s'associer avec les huîtres fumées..

La finale est un feu d'artifice, avec une fumée douce, le chêne, l'orange avec la mangue et le caramel apparaissent. Le frilège continue avec l'aération, la pomme, l'abricot et la fumée sèche toujours présente l'ADN de Port Charlotte.

Origine : Ecosse, Islay, tourbé, 50°C, 70 cl, livré en étui

[Lien vers la fiche du produit](#)