

## **Glengoyne Cask Strength 59.80°C Highland 70 CL**

La bouche a des accents céréaliers et pâtisseries : miel, praline, cacao, figue séchée, massepain. Elle évoque parfois un cake à la banane



**Référence :** 599190

**Prix :** 73.95 €

### **Descriptif :**

## **Glengoyne Cask Strength 59.80°C**

Glengoyne, provenant du Gaélique, littéralement, vallée des oies sauvages, est située au pied de la colline de Dumgoyne, la ligne naturelle qui démarque les Highlands des Lowlands sur des terres fertiles, que Rob Roy arpentait au 18e siècle.

Les mêmes méthodes traditionnelles et ingrédients de base, orge, eau et levure, n'ont pas évoluées depuis 1833 à Glengoyne. La tradition et l'élaboration du whisky par les hommes et non les machines est un élément de différence qui donne à ce whisky une toute autre dimension par rapport aux autres. Cette philosophie de l'artisanat a été maintenue par les familles écossaises successives qui ont été les propriétaires de Glengoyne. La famille actuelle, les Russell's, maintient farouchement cette tradition. Le climat plus doux des Highlands du sud va apporter au whisky en vieillissant un gout plus léger et plus frais que d'autres malts. Glengoyne peut-être considéré comme unique dans son style : clair, brillant, subtil, complexe mais pourtant délicat. L'orge malté est séché à l'air chaud, sans aucune tourbe. Les cuves de fermentation en bois de pin d'Oregon vont créer après 40 à 50 heures de fermentation, suivant les saisons, la bière de malt de Glengoyne : " Le wash". Il est une des plus fortes et des plus douces bières de whisky. Glengoyne pratique une des plus lentes distillations de l'industrie afin d'obtenir le plus de douceur possible avant de transférer l'eau de vie dans des fûts de chêne. Ceci afin d'obtenir le whisky de qualité exceptionnelle qu'est Glengoyne. Le caractère final de Glengoyne provient du vieillissement en fûts de chêne Espagnol et Américain, dont un bon nombre auront contenu du vin de xérès avant de venir en Ecosse

notes de dégustation :

Le nez est puissant, il est d'abord marqué par des notes de biscuit et de raisins,secs,puis il évolue sur des notes de toffee, de café, de pomme cuite, d'orange et de prune.La bouche quand à elle, est huileuse, elle a des accents céréaliers et pâtisseries : miel, praline, cacao, figue séchée, massepain. Elle évoque parfois un cake à la banane et à la poire.La finale est très longue, ciselée, sur l'orge caramélisée et le xérès.

Origine : Ecosse, Highland, non tourbé,70 cl, 59.80°C, livré en étui

[Lien vers la fiche du produit](#)