



OVERAGED 12 ans MALT whisky M.COUVREUR 70 CL 43°C FRANCE

Le nez est vif, boisé sur le tabac blond, sacré mélange, sévèrement tourbé, développant des arômes d'amande, de tabac, de fleurs séchées. la bouche est

Référence : 599214

Prix : 84.95 €

Descriptif :

OVERAGED 12 ans MALT whisky M.COUVREUR 70 CL 43°C 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 Ecosse 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 Ecosse et commence la distillation en 1986 à Edradour. La société Michel Couvreur est incorporée en 1990 à Old Meldrom, 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'Ecosse 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 ».

Ce breuvage est issu d'un mélange des whiskys « jeunes » pour apporter de la vivacité, et des single malts vieilliss entre 12 et 25 ans (jusqu'à 27 ans, d'où le « overaged », pour les non anglophones) pour la rondeur. vieillit en fût de xérès pedro ximenez

notes de dégustation :

Le nez est vif, boisé sur le tabac blond, sacré mélange, sévèrement tourbé, développant des arômes d'amande, de fleurs séchées. la bouche est fraîche, fruitée le gras vient se poser, avec de la longueur par les vieilles eaux de vie.

Origine : France, Bourgogne, 43°C , 70 cl , légèrement tourbé,

[Lien vers la fiche du produit](#)