

PENDERYN Rich Oak 46°C 70 cl

Le nez est pâtissier, sur de belles notes de vanille, de chocolat noir, de bananes ainsi qu'un soupçon de caramel au beurre de noisette. suivi par un



Référence : 599271

Prix : 82.50 €

Descriptif :

PENDERYN Rich Oak 46°C 70 cl

Cette petite distillerie est située aux pieds des montagnes brecon et Beacons au sein du village de Penderyn (patrimoine classé à l'UNESCO). Ils utilisent un alambic unique en son genre, un seul alambic de cuivre FARADAY composé en 2 éléments à cause de sa hauteur(zone protégée) , de plus ils utilisent deux types de fûts pour l'élevage : bourbon et ensuite madère.

Cette cuvée est Issue de l'assemblage de plusieurs fûts de bourbon qui ont ensuite été affinés dans des ex fûts de vin ayant été brûlés

notes de dégustation :

Le nez est pâtissier, sur de belles notes de vanille, de chocolat noir, de bananes ainsi qu'un soupçon de caramel au beurre de noisette. suivi par un côté fruité de pommes, de fruits exotiques tels que la mangue, la banane et la goyave. La bouche est onctueuse, sur une texture crémeuse avec des notes de vanille, de chêne et de cannelle, ainsi qu'un soupçon de caramel au beurre de noisette. La finale est longue et vanillée.

Origine: Pays de Galles, non tourbé, 46°C, 70 cl , livré dans son étui comme sur la photo

[Lien vers la fiche du produit](#)