



PORT CHARLOTTE 2010 OLC:01

DÉTAILS DU PRODUIT

Type / Sous-type :Whisky / Single Malt Whisky
Marque / Distillerie :Port Charlotte / Bruichladdich
Pays / Région :Ecosse / Islay
Degré :55,1%
Millésime :2010
Tourbé :Très Tourbé

Nouvelle édition de la Cask Exploration Serie, ce whisky tourbé de 40 ppm a été mis en vieillissement dans des barriques de la Bodega Fernando de Castilla. Avec plus de 200 types de fûts différents, cette cuvée met en valeur l'influence du bois sur les whiskies tourbés.

Cette cuvée a été vieillie à 40% en fût de whiskey américain de 2nd remplissage, 30% en fût de whiskey américain de 1er remplissage, 25% en fût de vin doux naturel et 5% en fût de Syrah de 2nd remplissage. Le whisky a ensuite été assemblé et vieilli en fût d'Oloroso de 1er remplissage pendant 18 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

Nez : En premier lieu la tourbe se mêle aux fruits noirs, à la figue et au caramel au beurre. Après quelques minutes d'ouverture, la pêche, le miel, les noisettes, le nougat donnent le ton. L'orange confite, les épices, et la tourbe ramènent les notes de sous bois. Plus il s'ouvre, plus l'intensité se fait sentir : café torréfié, citron, chocolat noir, iode.

Bouche : Texture suave, les premières notes viennent du fût d'Oloroso, puis des notes de tourbe. Nous découvrons la figue, l'orange, la pêche, les noisettes. Viennent ensuite les notes plus terreuse, de tabac notamment. Enfin viennent les épices.

Finale : Une finale sur la tourbe sèche, fumée, le citron et la figue. Le chocolat, la vanille termine la dégustation avec les notes iodées.