



WHISKY LE BREUIL

Schede tecniche



Whisky Le Breuil

SINGLE MALT ORIGINE

NOTE GENERALI

Tipologia Whisky Single Malt

Zona produttiva Pays d'Auge

Materia prima Malto Golden Promise

Distillazione Tripla distillazione

Invecchiamento Affinamento in botti di rovere francese nuovo e in botti ex-Bourbon di primo e secondo passaggio.

Gradazione alcolica 46% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato.

Profumo Al naso è caratterizzato da note di malto fresco, frutta bianca (pesca e pera), nocciola e da un delicato sentore di legno.

Sapore Al palato inizialmente emergono aromi di mandorle dolci e semi di lino, esaltati da ricordi di lime, vaniglia e frutta secca. Una freschezza naturale lascia la bocca fresca e setosa.



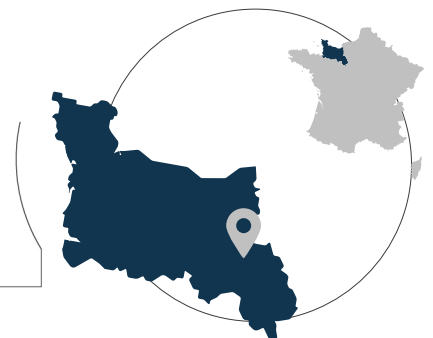
PONT L'ÉVÊQUE / FRANCIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1954

 METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA DISTILLAZIONE
POT STILL

 INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI QUERCIA
BIANCA AMERICANA E DI SHERRY OLOROSO



Whisky Le Breuil

SINGLE MALT SHERRY OLOROSO



NOTE GENERALI

Tipologia Whisky Single Malt

Zona produttiva Pays d'Auge

Materia prima Malto Golden Promise

Distillazione Doppia distillazione Pot Still

Invecchiamento Invecchiato in botti di quercia bianca americana e affinato in botti di Sherry Oloroso.

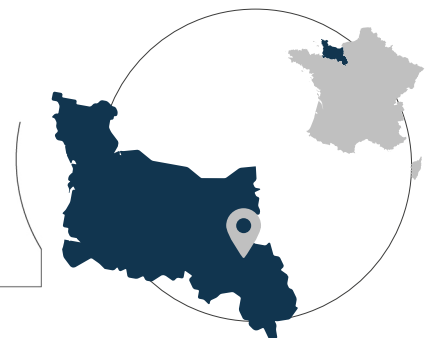
Gradazione alcolica 46% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambra ramato.

Profumo Aromi di noce, prugna, nocciola e liquirizia, con delicati sentori di malto e note di legno vanigliato.

Sapore Al palato inizialmente emergono gli aromi di lievito, cacao e fico fresco. Seguono le note più complesse di ciliegie al kirsch, frutti rossi e arancia candita. Dolcezza e morbidezza si fondono.



PONT L'ÉVÊQUE / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1954



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI QUERCIA
BIANCA AMERICANA E DI SHERRY OLOROSO



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA DISTILLAZIONE
POT STILL



Whisky Le Breuil

SINGLE MALT FINITION TOURBÉE



NOTE GENERALI

Tipologia Whisky Single Malt

Zona produttiva Pays d'Auge

Materia prima Malto Golden Promise

Distillazione Doppia distillazione

Invecchiamento Affinamento in botti di rovere francese e in botti che hanno contenuto Whisky torbato.

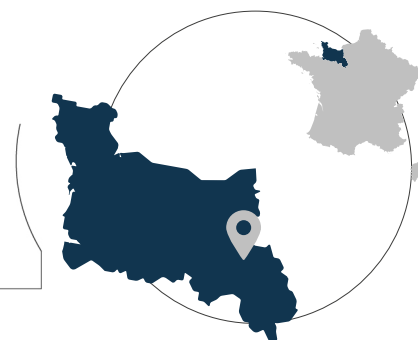
Gradazione alcolica 46% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro pallido.

Profumo Leggermente affumicato, con note di sottobosco, alloro e cereali e ricordi tostati e boisé.

Sapore La torba espressiva al palato e comprende aromi di pepe, pompelmo e cardamomo. Finale di pralina, frutta esotica e pesca Pêche des Vignes. Fine e torbato. La chiusura è complessa e persistente.



PONT L'ÉVÊQUE / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1954



INVECCHIAMENTO | IN BOTTI DI QUERCIA
BIANCA AMERICANA E DI SHERRY OLOROSO



METODO DI DISTILLAZIONE | DOPPIA DISTILLAZIONE
POT STILL

