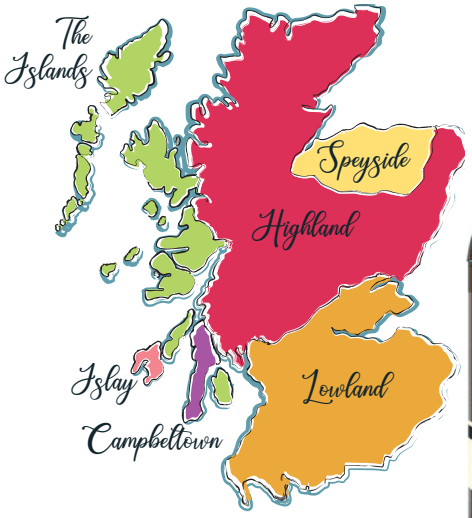


CHARACTER OF ISLAY
BOWMORE 18 ANS

Character of Islay
Bowmore 18 ans

Les single malts de la collection The Character of Islay Whisky Company assument pleinement leur côté rétro et leur profil intensément tourbé et salin. Ils incarnent à merveille l'esprit de l'île d'Islay. Embouteillé à son degré naturel à partir d'un fût unique, ce Bowmore 18 ans 2002 charme par son caractère salin, exotique et délicatement fumé.

ÉCOSSE/ Islay

Les distilleries du sud d'Islay, sont les plus puissantes, produisant un whisky plus ou moins fort d'odeur, macéré dans de la tourbe fumée, de l'eau salée et iodée. Les whiskies de cette partie de l'île sont pour la plupart caractérisés de médicinaux. Ces distilleries utilisent non seulement une forte part de malt tourbeux (50 mesures par million pour Ardbeg, 40 mesures pour Laphroaig), mais aussi l'eau marron de l'île pour chaque étape de la production.

Les distilleries du nord d'Islay, Bruichladdich et Bunnahabhain offrent par contraste, plus doux, ceci car ces distilleries extraient l'eau printanière avant qu'elle n'ait été en contact avec le sol tourbeux et utilise même un orge doux voire non-tourbeux. Le résultat donne à ces whiskies un goût plus doux, moussu (plutôt que tourbeux), avec un trait algueux, de noisette, et un final toujours sec.

La distillerie du milieu de l'île, reste au milieu des 2 extrêmes (tourbeux mais non-médicinal, caramélisé, avec des senteurs florales et des traces d'huile de lin). L'une bien que proche de Bunnahabhain, produit un délicat et verdoyant malt, avec certains traits de tourbe, iode/sel, balancés avec des notes florales et un final pimenté.

Distillerie BOWMORE

Établie dans la ville éponyme sur la côte du Loch Indaal, Bowmore, fondée en 1779, est la plus ancienne distillerie de l'île d'Islay. Le chai n°1 a largement contribué à sa renommée tant par la qualité des fûts qu'il renferme que par sa situation exceptionnelle. Il est en effet situé en dessous du niveau de la mer, la digue faisant office de mur. La distillerie s'est aussi illustrée par ses embouteillages moyennement tourbés et par ses finitions en fûts spéciaux qui lui ont valu de nombreux éloges. Opérant encore aujourd'hui dans le respect des traditions, son orge est partiellement malté sur place.

Comment déguster ce whisky

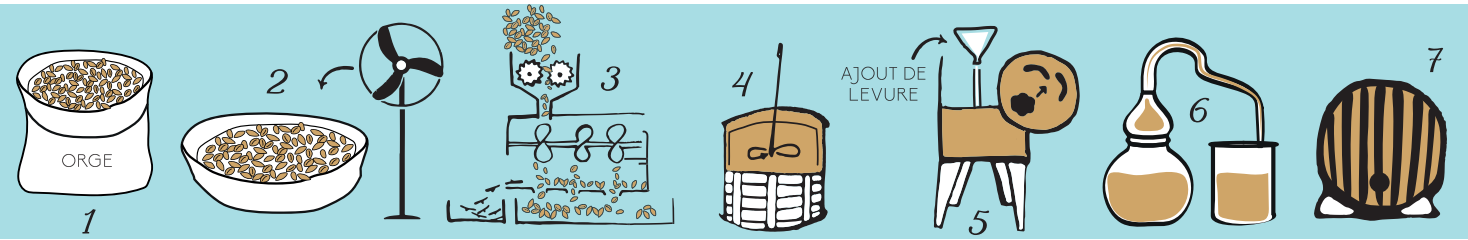
Versez votre whisky dans un verre tulipe, avec un col resserré ce qui vous permettra de concentrer les arômes. Évitez d'y mettre des glaçons, cela pourrait provoquer un choc thermique qui nuirait aux arômes. Cherchez à associer ce que vous sentez à des odeurs connues, ensuite faites rouler le whisky dans votre bouche et "mâchez-le", et concentrez-vous sur la finale pour apprécier les saveurs persistantes. La température idéale de dégustation est aux alentours de 15°C.

Notes de dégustation

NEZ } Notes de pamplemousse, de crème anglaise et de fumée.
BOUCHE } Riche, la fumée bien présente enveloppe des notes de de réglisse, de citron et de cassis.
FINALE } Saline, marquée par les fruits compotés et le pin.

Mot du CAVISTE

Ce whisky peut se déguster le soir ; à l'heure de l'apéritif, en fin de repas, dans un fauteuil en ˝vin˝ de méditation.



Fabrication du WHISKY

1. Orge
2. Maltage (Germination et Séchage)
3. Broyage, Séparateur, Épurateur
4. Brassage
5. Fermentation Alcoolique
6. Distillation
7. Passage en fût
8. Embouteillage

Fiche Dégustation (à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL

Limpidité
- ☐ Trouble
- ☐ Flou
- ☐ Opalescent
- ☐ Limpide

Brillance
- ☐ Terne
- ☐ Lumineuse
- ☐ Éclatante

Intensité Colorante
- ☐ Terne
- ☐ Lumineuse
- ☐ Éclatante

Capillarité
- ☐ Coulante
- ☐ Épaisse
- ☐ Grasse
- ☐ Visqueuse

Couleur
- ☐ Or vert
- ☐ Or doré
- ☐ Or paille
- ☐ Or ambré

Le NEZ

1er Nez (Avant aération) // 1ère Impression (Franchise) : ☐ Douteuse ☐ Simple ☐ Franche ☐ Complexe

Intensité Olfactive : ☐ Faible ☐ Modérée ☐ Puissante

Arômes

2e Nez (Après aération) : ☐ Douteuse ☐ Simple ☐ Franche ☐ Complexe

Intensité Olfactive : ☐ Faible ☐ Modérée ☐ Puissante

Arômes

La BOUCHE

Attaque :	☐ Faible	☐ Ample	☐ Franche	☐ Puissante	
Acidité :	☐ Molle	☐ Fraîche	☐ Vive	☐ Nerveuse	
Moelleux :	☐ Sec	☐ Tendre	☐ Gras	☐ Capiteux	☐ Lourd
Salé :	☐ Absent	☐ Iodé/Marin	☐ Algal		

Arômes

Finale ☐ Courte ☐ Moyenne ☐ Large ☐ Persistante

Rétro-olfaction ☐ Sec ☐ Malté ☐ Fumé ☐ Vin ☐ Sirop ☐ Gras/Huileux ☐ Autres

CONCLUSION

Qualité ☐ Faible ☐ Acceptable ☐ Bonne ☐ Excellente

Notes

Famille des Arômes

CÉRÉALES } Bière, Biscuit, Brioche, Lait, Levures, Maïs, Malt, Orge, Pain Grillé…

FRUITÉS } Fruits jaunes, Blancs, Rouges, Secs, Exotiques, Agrumes…

FLORAUX } Herbes Fraîches et Sèches, Fleurs, Foin, Menthols…

FUMÉS } Feu de bois, Cheminée, Fumée de tourbe, Hareng fumé, Saumon fumé, Jambon fumé…

MARINS } Embruns, Brise marine, Algues, Coquillages, Fruits de mer…

MÉDICAL } Couloir d'hôpital, Désinfectant, Éther, Alcool à 90°…

BOISÉS } Gâteau brûlé, Marc de café, Réglisse, Boîte à cigares, Sciure, Gingembre, Sève, Meuble en pin, Chocolat au lait, Crème fraîche, Beurre, Huile de lin, Cire de bougie, Xérès, Porto, Cognac…

ÉPICÉS } Vanille, Mélasse, Caramel mou, Crème brûlée, Gâteau, Miel, Hydromel, Cire d'abeille, Encaustique…

ÂCRES } Eau saumâtre et de cuisson du chou, Tabac froid, Cendre de cigare, Jus de viande, Saucisse, Cirage, Fromage, Cuir vieux et neufs, Sellerie, Toile cirée, Plastique, Caoutchouc brûlé, Gaz d'échappement, Grattoir d'allumettes, Pétards…

TOURBÉS } Sous-bois, Mousse, Champignon, Tourbe, Humus, Écorce…

Lundi au Samedi 10h-20h Non-Stop - Dimanche et Jours fériés 10h-12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21 - www.cavesmaillol.fr
boutique.caves-maillol.fr - SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération.