



## GLENGOYNE 12 ANS

### Distillerie GLENGOYNE

Se trouve au pied de la colline de Dumgoyne. En 1833, l'agriculteur local, George Connell a obtenu une licence pour produire légalement du whisky dans la région. Il a fondé la distillerie Burnfoot, qui est devenue celle de Glenguin en 1861, puis, en 1906 elle devient Glengoyne. Cette dernière bénéficie du taux de distillation le plus lent en Écosse ce qui favorise la formation d'esters donnant au whisky son goût caractéristique doux et lisse. Il est ensuite mûri en fûts de chêne d'Espagne, qui ont avant contenu du Sherry. Rachetée en 2003 par Ian Mc Leod, la distillerie propose une nouvelle gamme de single malt qui s'est étoffée depuis 2012 toujours en préservant les méthodes artisanales de fabrication du whisky.

### ÉCOSSE/ Highland

Île s'étire du Nord de Glasgow au Pentland First et de la côte fertile à l'Ouest sauvage. Ces territoires très différents sont propices à une variété extrêmement riche de distilleries et des productions tant de whiskies très légers que d'autres beaucoup plus corsés. Le single malt le plus populaire est Glenmorangie. La façon la plus simple de distinguer les distilleries des Highlands est de diviser la région en plusieurs parties. **Le nord des Highlands** s'étend d'Inverness à l'extrême Nord de l'Écosse continentale. La plupart de ses whiskies ont un caractère salé et marin dû à l'emplacement côtier des distilleries. Ce caractère iodé est toutefois moins marqué que sur Islay car plus protégé. On trouve notamment les distilleries Old Pulteney et Wolfburn. **La partie est, Estearn Highlands** où se trouvent les distilleries Glencadam ou encore Old Fettercairn, les single malts sont assez secs. C'est au milieu des paysages vallonnés des **Central Highlands** que l'on trouve la plus petite distillerie d'Écosse, Edradour ou bien Glenturret. Enfin, les whiskies des **West Highlands** sont généralement corsés, épicés et fumés, Oban en est la capitale.

### Fiche Technique / 12 ans

Glengoyne 12 ans est un whisky en parfait équilibre entre le bois et la douceur. Il est vieilli 20% en fût de chêne européen de premier remplissage ayant contenu du sherry, 20% en fût de chêne américain de premier remplissage ayant contenu du bourbon et 60% en fût de chêne de second remplissage.



### 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** } Huile de noix de coco, miel, zeste de citron, bois séché. **BOUCHE** } Pomme caramélisée, gingembre, shortbread (biscuit sablé écossais).

**FINALE** } Sherry, légèrement boisée et sur la cannelle. Équilibrée.

### 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.





## 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



**1<sup>er</sup> Nez (Avant aération) // 1<sup>ère</sup> Impression (Franchise) :**  Douteuse  Simple  Franche  Complexe

**Intensité Olfactive :**  Faible  Modérée  Puissante

Arômes

**2<sup>e</sup> 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.