

Corée
du Sud



H W A Y O



HWAYO X PREMIUM

Distillerie HWAYO

Seule véritable distillerie de whisky de Corée du Sud, Hwayo voit le jour en 2003 dans la province de Yeosu, près de Séoul. La distillerie se spécialise d'abord dans la production de soju premium, alcool traditionnel coréen très présent dans la culture du pays. Forte de ce savoir-faire ancestral et animée par une recherche permanente de qualité et d'innovation, la distillerie se lance, un an seulement après sa création, dans un projet ambitieux : créer le premier whisky coréen produit exclusivement à base de riz. Véritable chef d'orchestre, le maître distillateur M. Saehee Moon, s'inspire des gestes séculaires acquis dans la fabrication de soju pour proposer un whisky raffiné et innovant, à l'image de ce pays aux mille contrastes.

Fiche Technique / X PREMIUM

«HWA» signifie le feu et «YO» signifie un objet noble. En réusinant ces deux symboles, HWAYO whisky met à l'honneur plus de 700 ans de tradition de distillation de soju. Le whisky HWAYO X.Premium est distillé à partir de riz cultivé en Corée du Sud. Ce « whisky de riz » vieilli 5 ans en fût de chêne américain doublé d'une finition de 6 mois en ongi développe un parfum délicat et des arômes intenses

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 } Riche et élégant, des notes fruitées et de riz.
BOUCHE } Douce et équilibrée. Caramel mou, miel.
FINALE } Délicate et intense.
Vanille, céréales, fleurs.

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

Intensité Olfactive: Faible Modérée Puissante

Arômes

2^e 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.