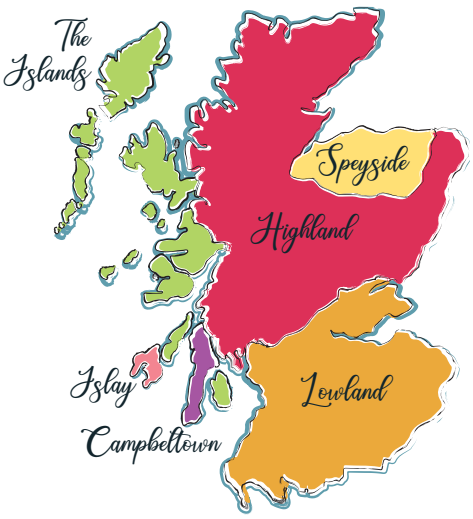
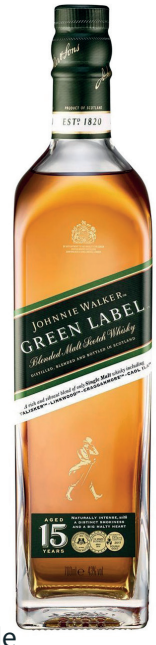




JOHNNIE WALKER
GREEN LABEL

Distillerie JOHNNIE WALKER

Avec plus de 200 ans d'histoire, la Maison Walker a su développer un savoir-faire unique et exceptionnel. C'est en 1820 en cosse, que John Walker eut l'idée de sélectionner des malts de caractères variés en vue de créer un whisky au goût unique, plus riche et plus équilibré. l'Art de l'Assemblage était né. Si la distillation résulte d'un procédé défini, l'assemblage, lui ne repose que sur les compétences humaines, celles du Master Blender. Reconnu par ses pairs comme l'un des meilleurs assembleurs de whiskies, Jim Beveridge dispose des plus grandes et des plus rares réserves de whiskies au monde pour perpétuer la tradition de la Maison Walker.

ÉCOSSE/ Speyside

Véritable "***Triangle d'Or***" du whisky, le Speyside s'étend des monts Cairngorm à l'extrémité sud, au Golfe du Moray délimité par deux rivières : à l'ouest, la Findhorn, et à l'est, la Deveron. Mais c'est une autre rivière, la Spey, qui lui a donné son nom. C'est dans ses affluents, la Fiddich, la Livet, ou l'Avon, que la plupart des distilleries de la région puisent leur eau. Le Speyside est d'ailleurs réputé pour concentrer le plus grand nombre de distilleries (environ deux tiers des distilleries écossaises). La présence de nombreux cours d'eau et le climat tempéré en font une région naturellement fertile, idéale pour la culture de l'orge. Les montagnes qui l'entourent constituaient autrefois un rempart naturel contre toute forme de distillation clandestine. Il n'est donc pas étonnant de retrouver une concentration impressionnante de distilleries aujourd'hui. Les whiskies du Speyside se distinguent par leurs notes fruitées (fruits blancs, fruits rouges) et leur caractère rond et doux. Parmi les plus réputés, on peut citer les mythiques Balvenie, Glenfiddich, Glenlivet, Macallan, Mortlach ou encore des distilleries plus petites, moins connues, mais très appréciées des connaisseurs (par exemple ***Benriach, Benromach, Glendronach et Glenrothes***).

Fiche Technique / Green Label

Johnnie Walker Green Label est élaboré à partir de 12 single malt Écossais dont l'âge minimum est 15 ans. Il exprime une saveur maltée typique chez Johnnie Walker.

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.

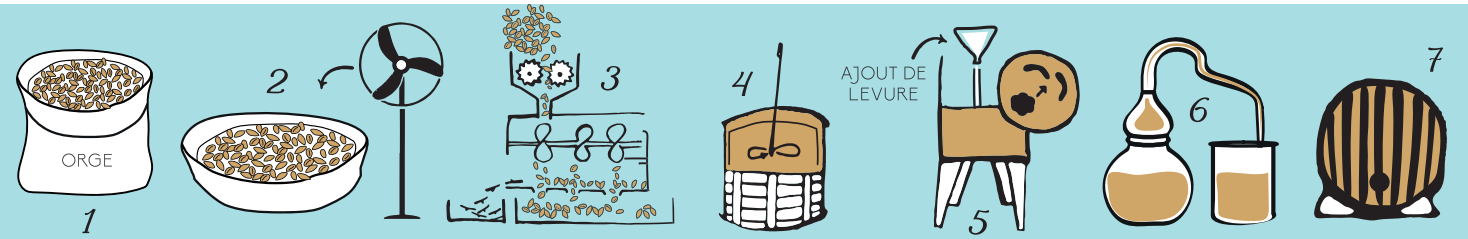
Johnnie Walker®

Notes de dégustation

NEZ } Malt fumé, noix de muscade, miel en arrière plan. ***BOUCHE*** } Forte présence de la tourbe enrobée par des notes fruitées. ***FINALE*** } Sur des notes florales et végétales..

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	Brillance	Intensité Colorante	Capillarité	Couleur
☐ Trouble	☐ Terne	☐ Terne	☐ Coulante	☐ Or vert
☐ Flou	☐ Lumineuse	☐ Lumineuse	☐ Épaisse	☐ Or doré
☐ Opalescent	☐ Éclatante	☐ Éclatante	☐ Grasse	☐ Or paille
☐ Limpide			☐ Visqueuse	☐ 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.