



## NIKKA FROM THE BARREL

### Distillerie NIKKA

Fondée en 1934 par Masataka Taketsuru, considéré comme le père du whisky japonais, la société Nikka Whisky élabore une gamme large et diversifiée de whiskies au sein de ses deux distilleries situées au nord du Japon : Yoichi et Miyagikyo. Réputé pour ses deux single malts Nikka propose également des assemblages d'une grande précision et d'une complexité inégalée. Importé d'Ecosse dès 1963, l'alambic à deux colonnes dit alambic Coffey garde les faveurs de Nikka. Cet alambic historique donne du caractère et une texture unique au distillat. Avec ses distilleries au nord du Japon, Nikka Whisky offre deux expressions de single malts distincts. Le Taketsuru, nommé en l'honneur du fondateur de Nikka, est l'assemblage de ces deux single malt.

### JAPON/

**Les distilleries du sud-ouest de l'île**, sont situées au pied du mont Tennozan, dans le sud-ouest de Kyoto, à mi chemin vers Osaka. Entouré de montagnes et de forêts, le site est souvent recouvert d'une brume dense. L'environnement chaud et humide est bien adapté à la fabrication du Whisky. Son eau minérale est célèbre et confère aux whiskies un goût incomparable.

**Les distilleries de l'ouest de l'île**, situées au d'un climat frais et humide et de l'eau de fonte des neiges vierge de la montagne. L'objectif est de profiter des terres et forêts naturelles du Japon pour développer un whisky propre, sucré et légèrement fumé, conçu pour plaire à un palais délicat. Au cœur des Alpes japonaises, à presque 700 mètres d'altitude.

**Les distilleries du nord de l'île**, l'emplacement a été choisi en raison de la propreté de l'air et du niveau d'humidité. Entouré de lacs et de cerisiers en fleurs, confèrent un whisky plus doux et plus élégant.

### Fiche Technique / From the barrel

Issu de l'assemblage des single malts Miyagikyo et Yoichi et d'un whisky de grain unique, NIKKA FROM THE BARREL incarne l'expertise des master blenders maison. Intense, rond et généreux, ce blend ambitieux à fort degré, puissant et maîtrisé, est reconnu pour son originalité. Il ose. Il interpelle et séduit. Le Nikka From the Barrel s'impose par son style.

### 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** } Floral (lilas) et fruité (abricot). Clou de girofle, et de cuir.

**BOUCHE** } Puissante, poivrée, chêne, pêche, pomme caramélisée, chèvre-feuille. **FINALE** } Longue, marine, fruits mûrs

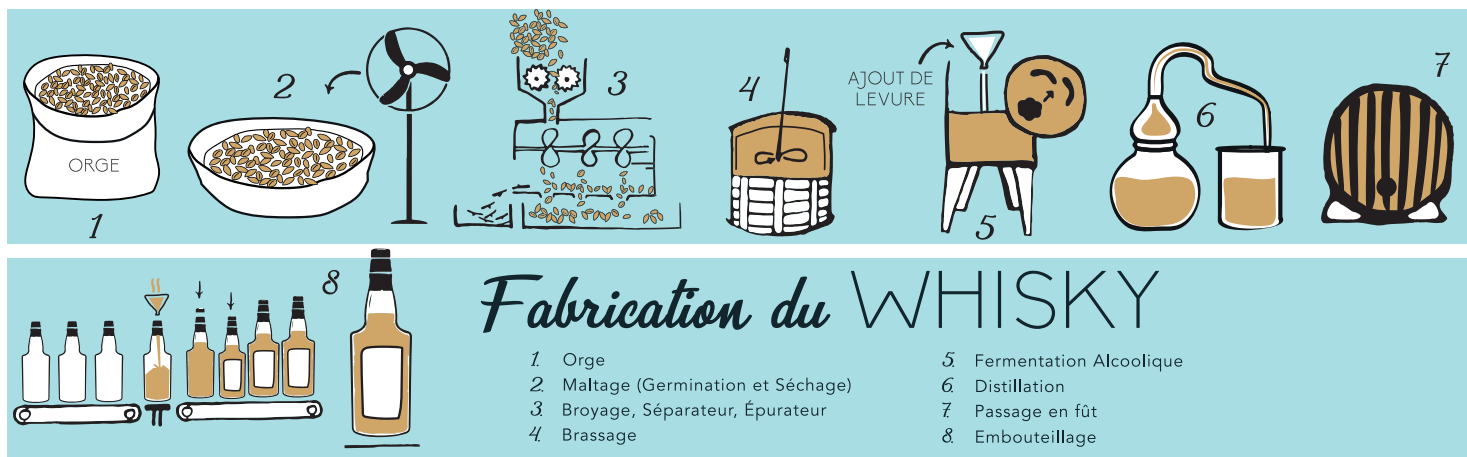
(pêche, prune), notes boisées-vanillées.



### 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.