



## PENDERYN LEGEND

### Distillerie PENDERYN

Penderyn est un mélange subtil de tradition et de modernité, il se chuchote qu'il serait même le "Uisgy" le plus doux au monde. En distillant pour la première fois en 2000, cette distillerie construite à proximité du Parc National de Brecon Beacons, renouait avec l'ancienne tradition du whisky gallois. Fait unique dans l'industrie du whisky : la distillerie possède une paire d'alambics Faraday, du nom de leur créateur. Cet alambic en cuivre à repasse est surmonté d'une colonne de distillation lui permettant de récolter un distillat des plus purs, à 92%. Penderyn est également reconnue pour le vieillissement exceptionnel de ses malts, au sein d'anciens fûts de vin de madère. Une distillerie qui place la qualité des produits au centre de ses préoccupations en s'offrant depuis son ouverture les services du célèbre master distiller Jim Swan.

### PAYS DE GALLES/

Le Whisky Penderyn est un single malt du **Pays de Galles**. Il est fabriqué par la Distillerie Penderyn, dans la ville du même nom, située à proximité du Parc National du Brecon Beacons. ... Il est actuellement le seul whisky produit dans ce pays.



### 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.

### Fiche Technique / Legend

Véritable hommage au symbole du Pays de Galles (le dragon), le Penderyn Legend constitue l'introduction idéale au seul et unique whisky gallois. Intégralement vieilli en fûts de bourbon, ce single malt a séjourné quelques mois de plus en fûts de madère lui conférant des notes fruitées.



### Notes de dégustation

**NEZ** } Doux. Épicé et gourmand, végétal. **BOUCHE** } Vive. Fruitée. Miel, Rancio. **FINALE** } Fruits noirs, fleurs capiteuses. Chêne.

### 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...