



PENDERYN RHIANNON

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 / **Rhiannon**

Rhiannon signifie "Grande Reine" en gallois, et fait référence à un personnage féminin aux multiples pouvoirs magiques. Sa légende est contée au sein du Mabinogi, un ouvrage du 11^e siècle qui rassemble des légendes galloises. Un clin d'œil de Penderyn à ses racines galloises et son équipe de distillation féminine. Ce single malt est issu du distillat Penderyn, 100% orge maltée distillée au sein d'un alambic Faraday, symbole de la distillerie. Une expression vieillie en ex-fûts de Sherry Oloroso, puis maturée dans d'anciens fûts de Grands Crus Bordelais.



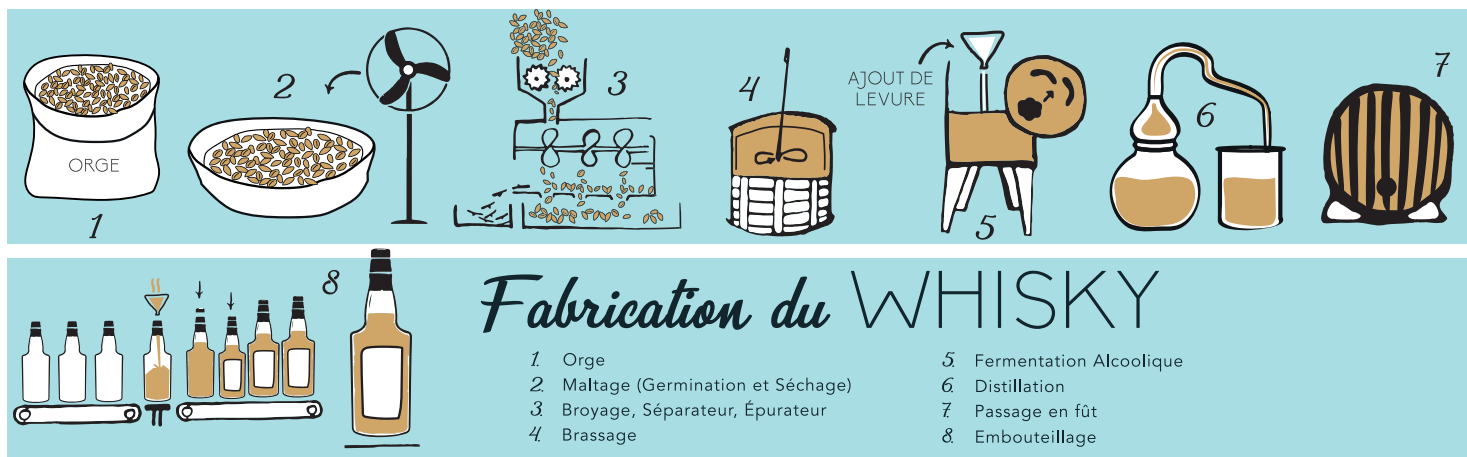
Notes de dégustation

NEZ } Doux, épicé, vanille. Baies rouges et cassis, noix et pêche.

BOUCHE } Gourmande. Caramel crémeux, figes, baies rouges, frangipane, ganache au chocolat. **FINALE }** Douce et légèrement sèche, sur des notes de bois et d'épices.

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.