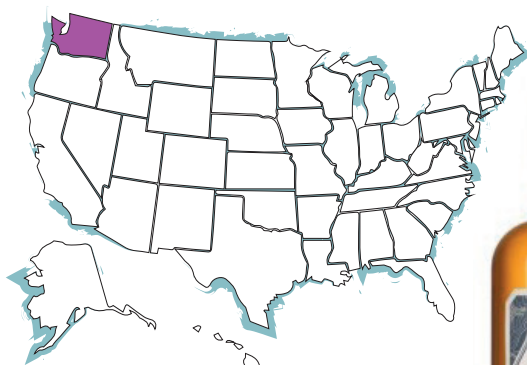




Washington

ÉTATS-UNIS/ Washington



## WESTLAND

PEATED

### Distillerie WESTLAND

Fondée en 2010 à Seattle, WA, Westland Distillerie concasse, distille, vieillit et embouteille ses single malts américains au cœur du Pacifique Nord-Ouest dans le but d'apporter une signature américaine nouvelle et distincte au monde du single malt. Notre whiskey est distillé à partir de 5 variétés d'orges riches et savoureuses de l'état de Washington, et mûri dans des fûts neufs de chêne américain dans l'humidité froide et constante de notre maison au bord de la mer. En seulement quelques années Westland a reçu de nombreuses récompenses pour ses whiskeys et a été élue Meilleur Producteur Artisanal mondial de 2016 par Whisky Magazine dans le cadre leur concours annuel Icons of whisky.



### Fiche Technique / Peated

Une version originale et tourbée du Single Malt whiskey. Westland a souhaité innover en travaillant des assemblages de malts tourbés et non tourbés pour un résultat équilibré tout en classe et finesse. Produit à partir de 5 types d'orge (Washington Select Pale Malt, Munich Malt, Extra Special Malt, Pale-Chocolate Malt et Brown Malt), cette édition possède tout le caractère singulier des whiskeys Westland. Le Single Malt a profité d'une maturation de 3 ans minimum en fûts neufs de chêne américain (Cooper's Select et Cooper's Reserve) et en fûts de Bourbon de 1er remplissage.

### 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 }** Beurre de cacahuètes, feu de camp, biscuit miellé et zeste d'orange.

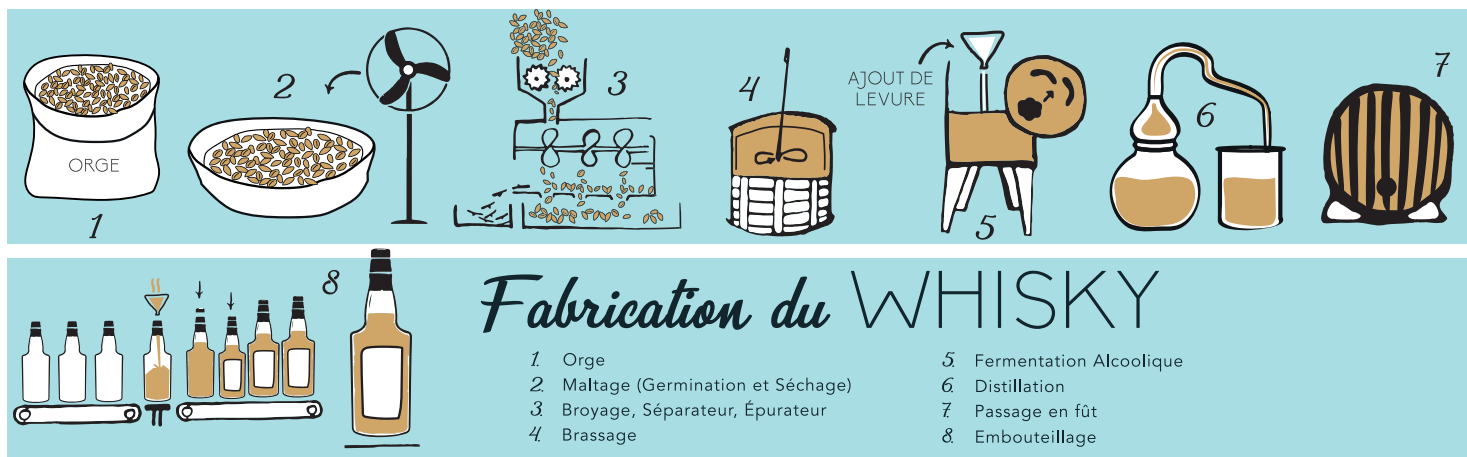
**BOUCHE }** Fumée de feu de camp, pistache, amande et Oloroso.

**FINALE }** Tourbe iodée, anis, cerise bing et beurre de cacahuètes.



### 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.