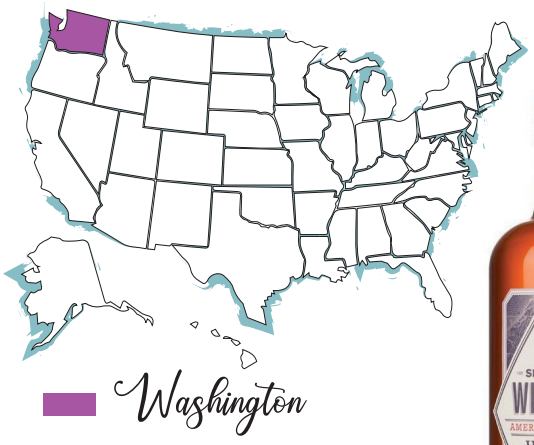


WESTLAND
SHERRY WOOD

ÉTATS-UNIS/ Washington

Distillerie WESTLAND

Fondée en 2010 à Seattle, WA, Westland Distillerie concasse, distille, vieilli 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 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 whiskies et a été élue Meilleur Producteur Artisanal mondial de 2016 par Whisky Magazine dans le cadre leur concours annuel Icons of whisky.

Fiche Technique / Sherry Wood

Single Malt whiskey, une maturation en fûts de Sherry, méthode originale aux États-Unis. La distillerie Westland souhaite rendre hommage à cette méthode très courante d'Écosse. Ce whisky est produit avec 5 types d'orge et des levures belges produisant un alcool très aromatique. L'ensemble a profité d'une maturation d'au moins trois ans en fûts d'Oloroso, de Pedro Ximénez et en fûts neufs de chêne américain (Cooper's Select et Cooper's Reserve). Les fûts de Xérès sont transportés pleins depuis l'Europe pour éviter que le bois ne sèche afin de restituer les plus belles notes au whiskey.

Comment déguster ce whisky

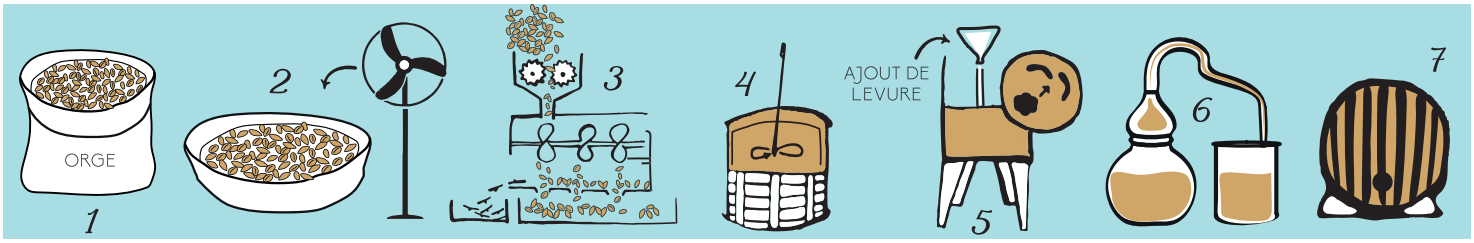
Versez votre whisky dans un verre tulipe, avec un col resserré ce qui vous permettra de concentrer les arômes. Évitez d'y mettre des glaçons, cela pourrait provoquer un choc thermique qui nuirait aux arômes. Cherchez à associer ce que vous sentez à des odeurs connues, ensuite faites rouler le whisky 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 } Pâtisserie, fruits rouges, sirop d'érable, biscuit, avoine et raisin.
BOUCHE } Fruits rouges, sirop d'érable, fruits jaunes mûrs, raisin, kiwi et les notes pâtissières du nez.
FINALE } Riche et dominée par la mangue et le kiwi.

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.