

Nom : Port Charlotte
10 Ans

Région : Ecosse Islay

Cl/° : 70cl/50°

100% d'orge écossaise du comté d'Inverness et d'eau de source provenant d'Islay, ce single malt ultra tourbé est vieilli à 75% dans des fûts de whiskey américains et 25% de fûts de vins français.

Nez : le parfum fumé de la tourbe persiste, tandis qu'on discerne aussi des notes sèches, terreuses. A la fois tourbé et cendré, il laisse ensuite place au chêne, dévoilant sa délicatesse par vague : le caramel mou, le fudge, la crème anglaise à la vanille, relevée d'une touche de gingembre, d'une pincée de noix de muscade et de clou de girofle.

Bouche : douce et délicate. L'équilibre des arômes est sublime lorsque la puissance de la tourbe enveloppe la douceur et la profondeur du chêne. La noix de coco, la crème anglaise à la vanille et le miel de citron rencontrent alors les huîtres fumées et le sable chaud gorgé de soleil

Finale : la finale est splendide. Fumée, bien sûr, mais douce aussi grâce aux saveurs de caramel et d'orge maltée. La profondeur du chêne permet aussi à l'orange, à la mangue et à la tarte banane-caramel de faire leur apparition. A chaque gorgée, les arômes s'entremêlent et révèlent leur complexité. Les notes de pomme et d'abricot mûr suivent le va-et-vient de la fumée de tourbe. La douceur du malt et du chêne viennent s'ajouter à ce mariage délicat, savamment relevé par la fumée sèche emblématique de Port Charlotte.