

Nom : ISLE OF RAASAY

Signature Single Malt

Région Ecosse

Chaque goutte de spiritueux est distillée, mûrie et mise en bouteille sur l'île avec l'eau de notre puits, Tobar na Ba Bàine, « Puits de la vache pâle ». Maximiser l'influence de l'île sur notre esprit tout en soutenant les emplois locaux.

L'eau Raasay riche en minéraux et de longues fermentations allant jusqu'à 118 heures (5 jours) développent des caractéristiques de mûre douce dans notre spiritueux avant même qu'il ne touche le chêne du fût.

Cl/° 70cl/46°4

Nez Son nez s'ouvre sur le caramel et le miel. Les fruits rouges accompagnés d'une pointe de gingembre se chargent de fumée

Bouche La bouche épicée évolue sur des saveurs de raisins à la cannelle. Le bois de santal et l'iode rejoignent la danse pour une finale délicieusement caramélisée et tourbée.

Couleur or

Finale poivre noir, vanille, épices caramel, tourbée