



Spiritueux

FRANCE WHISKY DE NORMANDIE " LE BREUIL " SINGLE MALT " ORIGINE " CHÂTEAU DU BREUIL

Pays : France
Région : Loire
Sous région :
Cépage(s) :

Note de dégustation :

Nez caractérisé par des notes de malt frais, de fruits à chair blanche (pêche et poire), de noisette et un boisé délicat. En bouche, on ressent, dans un premier temps, des arômes d'amandes douces et de graines de lin, réhaussés par la suite par des saveurs de tilleul, de vanille et de fruits secs. Sucrosité naturelle. Fraîcheur et soyeux tapissent le palais.



Température de service : 18 C°
Potentiel de garde :
Suggestion(s) gastronomique :

Commentaires du sommelier :

Un single malt d'amateur permettant aux novices d'accéder aux secrets du malt.

La variété d'orge utilisé dans l'élaboration de ce whisky est la Golden promise, qui offre une sensation de sucrosité et un soyeux caractéristique.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

