

WHISKY MC ARELL

Cadets de Gascogne



« Une fois l'orge broyée finement et séchée, le « grist » obtenu est mixé avec de l'eau chaude pour obtenir le « wort », un liquide sucré, qui sera filtré pour ôter les déchets solides. Ce « wort » sera refroidi puis transvasé dans des cuves en acier appelées « washbacks » pour ajout de levure, ce qui enclenchera la fermentation. Le liquide obtenu s'appelle le « wash » qui sera distillé au moins à 2 reprises : 1^{ère} distillation à 21° environ, puis distillation finale à environ 75/85°. Le vieillissement peut alors commencer dans des fûts de chêne de différentes provenances. Les réductions se font avec de l'eau la plus pure possible. On estime à environ 11L. d'eau et 1.40 kg d'orge, la quantité nécessaire pour produire 1 bouteille de whisky.»

3 ans : « finition dans des fûts ayant tenu des Vieux Armagnacs »

Une très belle couleur pour ce Whisky ou se mêlent des parfums d'oranges confites, de raisins secs. Ample en bouche, on y trouve des notes de caramel, de pruneau. La finale est très agréable avec de subtiles notes de zeste d'orange, de tabac blond.

8 ans rouge : « finition dans des fûts ayant tenu du vin Côtes de Gascogne rouge »

Une robe aux reflets rubis qui se caractérise par un bel équilibre, un doux fruité et une belle longueur. Le passage en fût des Côtes de Gascogne rouge provoque des saveurs florales de différentes intensités et révèle des notes de fruits secs, d'agrumes et d'épices.

8 ans doux : « finition dans des fûts ayant tenu du vin Côtes de Gascogne blanc doux ».

Une belle robe dorée apporte quelques notes de fruits secs (amandes, noisettes) mais aussi des arômes de fleurs blanches et peut-être de poire blanche. L'attaque est assez franche, avec une belle longueur en bouche. C'est un produit fin et élégant.