

L'Intensité du Vieillissement Tropical, la Gourmandise des Fûts de Rhum

Intense Rhum Barrels

fûts de rhum « Grand Arôme »



Ecosse : 3 ans
Martinique : 1 an
40% - 70 cl

Un whisky gourmand et complexe, vanillé et tropical à souhait avec une pointe iodée, au caractère original empruntant des notes de pâtisserie au rhum vieux.

Fine Rhum Barrels



Ecosse : 3 ans
Martinique : 1 an et +
43% - 50 cl

Un whisky gourmand, vanillé et fruité, au caractère original empruntant des notes de canne à sucre et de pâtisserie au rhum vieux

Extra Collection Batch n°3



Ecosse : 3 ans
Martinique : 2 ans et +
43% - 50 cl

Un whisky gourmand, boisé et épicé comme un vieux rhum au nez, chocolaté et pâtissier en bouche avec une finale sèche.

French Malt Collection Batch n°2



Martinique : 3 ans
46% - 50 cl

Un single malt original, très fruité et gourmand avec des notes maltées, fruitées et boisées d'une rare intensité !

Intense Rhum Barrels

40% - 70 CL

Blended whisky distillé et vieilli en Ecosse pendant 3 ans, puis affiné avec des fûts de rhums grand arôme et des fûts de chêne français des meilleures tonnellerie françaises.

Nez : frais et gourmand, il s'ouvre sur des notes de baba au rhum, de banane flambée, de zeste de citron vert, de vanille, de géranium et de réglisse. Elle évolue sur le lait d'amande avec des accents iodés et grillés.

Bouche : grasse et dynamique à la fois, elle reprend les notes fruitées du nez avec des accents encore plus gourmands sur la mangue, la brioche, pâte à tartiner, l'amande amère, le miel et la tapenade d'olives noires et vertes.

Finale : longue et suave, avec des notes de petites cerises, de vanille, d'épices douces et de fruits tropicaux très mûrs.

Fine Rhum Barrels

43% - 50 CL

Blended whisky distillé et vieilli en Ecosse pendant 3 ans, puis affiné entre 1 et 2 ans avec des fûts des rhums agricoles et des fûts de chêne français des meilleures tonnellerie françaises.

Nez : riche et gourmand, il s'ouvre sur des notes vanillées, florales, maltées et fruitées devenant même pâtisseries au bout de quelques minutes d'aération sur la crème brûlée à la fleur d'oranger, le flan aux abricots, la banane et l'amande grillée avec une belle note fraîche et végétale de canne à sucre. Il évolue sur des notes exotiques de papaye et de mangue. Le tout est rehaussé par des notes finement boisées et épicées sur la muscade et la cannelle.

Bouche : moelleuse et suave, elle reprend les notes fruitées du nez avec des accents encore plus gourmands sur le sucre d'orge, la noix de pécan, le chocolat à la noisette, le poivre avec une note herbacée presque mentholée d'une belle fraîcheur.

Finale : longue et gourmande, finement boisée sur le gingembre, le caramel, la vanille, la noix de coco, la pomme cuite et les épices douces.



Extra Collection Batch n°3

43% - 50 CL

Blended whisky distillé et vieilli 3 ans en Ecosse puis affiné plusieurs années sous les Tropiques avec des fûts de rhums agricoles hors d'âge et des fûts de chêne français des meilleures tonnellerie françaises.

Nez : riche et gourmand, il s'ouvre sur des notes boisées et épicées comme un rhum vieux, sur le cacao, la pâte d'amande, la cannelle, la muscade, la vanille, la noix de coco, le pruneau et des agrumes.

Bouche : profonde et suave, dynamique et structurée, elle reprend les notes pâtisseries du nez sur un profil encore plus chocolaté, avec des notes de malt, de tabac, de coco et de noix, le tout rehaussé par des notes épicées (cannelle, poivre, piment) et boisées à la manière d'un très vieux rhums.

Finale : très longue et sèche sur le caramel, le cacao, la vanille, la noix de coco, le gingembre, la cannelle, le clou de girofle, le poivre et le café, le tout avec une belle fraîcheur herbacée.

French Malt Collection Batch n°2

46% - 50 CL

Le premier whisky français 100% tropicalisé ! Un single malt distillé en Lorraine et vieilli intégralement sous climat tropical en Martinique, prêt à rivaliser avec les meilleures productions écossaises et japonaises !

Nez : opulent, il s'ouvre sur des notes boisées et de fruits mûrs, avec de belles notes d'agrumes et de miel d'acacia. Puis l'orge maltée se fait plus présente, vivante, tant et si bien que l'on se croirait dans une aire de maltage, et les fruits tropicaux se font plus intenses, sur la mangue, l'ananas et aussi le coing et la bergamote. Il prend enfin des notes finement épicées et chocolatées.

Bouche : riche et suave, elle reprend les notes maltées fruitées et épicées du nez, sa texture riche et grasse intensifie les notes toastées et vanillées de caramel et chocolat, avec de l'ananas flambé, de l'amande et de la muscade.

Finale : très longue, plutôt sèche et gourmande sur la papaye, l'orange confite et le malt.