



KNOCKANDO 21 ANS MASTER

Distillerie KNOCKANDO

Fondée en 1898 dans le village de Knockando, qui signifie "petite colline noir" en gaélique, la distillerie est la première à avoir l'électricité en Écosse. Moins d'un an après l'ouverture, la distillerie doit fermer ses portes suite à l'explosion de la bulle spéculative initiée par les frères Pattison avant de rouvrir au début du 20^{ème} siècle. Principalement connu pour sa production de single malt, le whisky Knockando est un des composants principaux du blend J&B.

ÉCOSSE/ Speyside

Véritable "**Triangle d'Or**" du whisky, le Speyside s'étend des monts Cairngorm à l'extrémité sud, au Golfe du Moray délimité par deux rivières : à l'ouest, la Findhorn, et à l'est, la Deveron. Mais c'est une autre rivière, la Spey, qui lui a donné son nom. C'est dans ses affluents, la Fiddich, la Livet, ou l'Avon, que la plupart des distilleries de la région puisent leur eau. Le Speyside est d'ailleurs réputé pour concentrer le plus grand nombre de distilleries (environ deux tiers des distilleries écossaises). La présence de nombreux cours d'eau et le climat tempéré en font une région naturellement fertile, idéale pour la culture de l'orge. Les montagnes qui l'entourent constituaient autrefois un rempart naturel contre toute forme de distillation clandestine. Il n'est donc pas étonnant de retrouver une concentration impressionnante de distilleries aujourd'hui. Les whiskies du Speyside se distinguent par leurs notes fruitées (fruits blancs, fruits rouges) et leur caractère rond et doux. Parmi les plus réputés, on peut citer les mythiques Balvenie, Glenfiddich, Glenlivet, Macallan, Mortlach ou encore des distilleries plus petites, moins connues, mais très appréciées des connaisseurs (par exemple **Benriach, Benromach, Glendronach et Glenrothes**).

Fiche Technique / 21 ans Master

Ce single malt provient de l'assemblage de plusieurs fûts de sherry soigneusement sélectionnés par le directeur de la distillerie Innes Shaw.

Comment déguster ce whisky

Versez votre whisky dans un verre tulipe, avec un col resserré ce qui vous permettra de concentrer les arômes. Évitez d'y mettre des glaçons, cela pourrait provoquer un choc thermique qui nuirait aux arômes. Cherchez à associer ce que vous sentez à des odeurs connues, ensuite faites rouler le whisky dans votre bouche et "mâchez-le", et concentrez-vous sur la finale pour apprécier les saveurs persistantes. La température idéale de dégustation est aux alentours de 15°C.

Notes de dégustation

NEZ } Ferme, puissant, Miel, gingembre, praline et orge maltée.

BOUCHE } Riche, concentrée, Chêne, vanille, coco, prune confite, Sherry, noix.

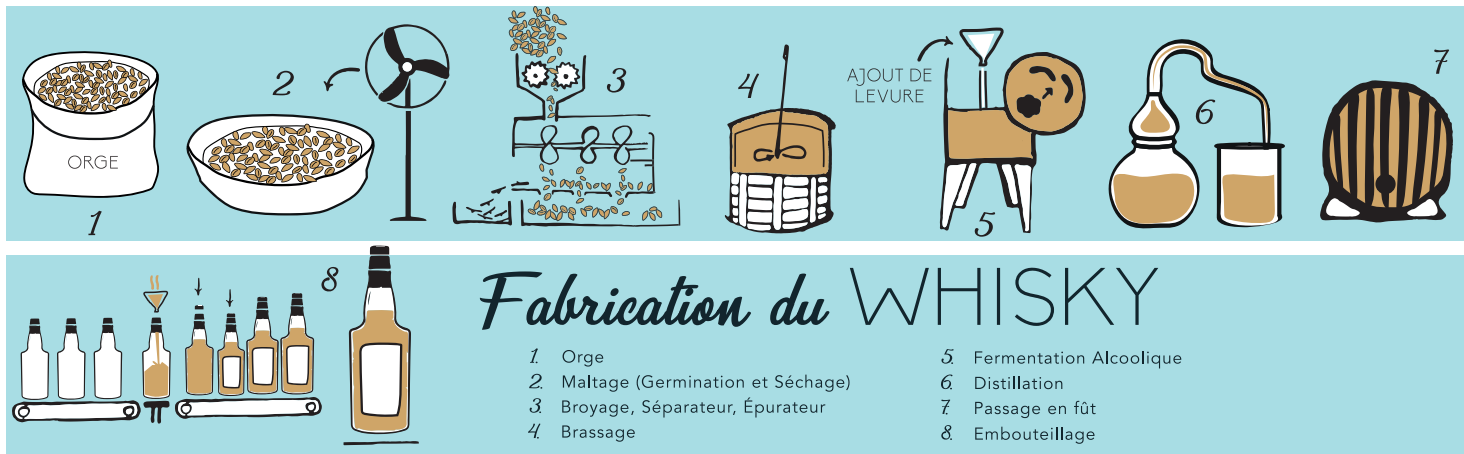
FINALE } Fraîche, végétale, anis, menthol, noix, cumin et cannelle.



Mot du CAVISTE

Ce whisky peut se déguster le soir ; à l'heure de l'apéritif, en fin de repas, dans un fauteuil en "vin" de méditation.





Fiche Dégustation (à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL



Limpidité

- Trouble
- Flou
- Opalescent
- Limpide

Brillance

- Terne
- Lumineuse
- Éclatante

Intensité Colorante

- Terne
- Lumineuse
- Éclatante

Capillarité

- Coulante
- Épaisse
- Grasse
- Visqueuse

Couleur

- Or vert
- Or doré
- Or paille
- Or ambré

Le NEZ



1^{er} Nez (Avant aération) // 1^{ère} Impression (Franchise) : Douteuse Simple Franche Complexe

Intensité Olfactive : Faible Modérée Puissante

Arômes

2^e Nez (Après aération) : Douteuse Simple Franche Complexe

Intensité Olfactive : Faible Modérée Puissante

Arômes

La BOUCHE



Attaque : Faible Ample Franche Puissante

Acidité : Molle Fraîche Vive Nerveuse

Moelleux : Sec Tendre Gras Capiteux Lourd

Salé : Absent Iodé/Marin Algal

Arômes

Finale

Courte Moyenne Large Persistante

Rétro-olfaction

Sec Malté Fumé Vin Sirop Gras/Huileux Autres

CONCLUSION

Qualité

Faible Acceptable Bonne Excellente

Notes

Famille des Arômes

CÉRÉALES } Bière, Biscuit, Brioche, Lait, Levures, Maïs, Malt, Orge, Pain Grillé...

FRUITÉS } Fruits jaunes, Blancs, Rouges, Secs, Exotiques, Agrumes...

FLORAUX } Herbes Fraîches et Sèches, Fleurs, Foin, Menthols...

FUMÉS } Feu de bois, Cheminée, Fumée de tourbe, Hareng fumé, Saumon fumé, Jambon fumé...

MARINS } Embruns, Brise marine, Algues, Coquillages, Fruits de mer...

MÉDICAL } Couloir d'hôpital, Désinfectant, Éther, Alcool à 90°...

BOISÉS } Gâteau brûlé, Marc de café, Réglisse, Boîte à cigares, Sciure, Gingembre, Sève, Meuble en pin, Chocolat au lait, Crème fraîche, Beurre, Huile de lin, Cire de bougie, Xérès, Porto, Cognac...

ÉPICÉS } Vanille, Mélasse, Caramel mou, Crème brûlée, Gâteau, Miel, Hydromel, Cire d'abeille, Encaustique...

ÂCRES } Eau saumâtre et de cuisson du chou, Tabac froid, Cendre de cigare, Jus de viande, Saucisse, Cirage, Fromage, Cuir vieux et neufs, Sellerie, Toile cirée, Plastique, Caoutchouc brûlé, Gaz d'échappement, Grattoir d'allumettes, Pétards...

TOURBÉS } Sous-bois, Mousse, Champignon, Tourbe, Humus, Écorce...

Lundi au Samedi 10h-20h **Non-Stop** - Dimanche et Jours fériés 10h-12h30

cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21 - www.cavesmaillol.fr

boutique.caves-maillol.fr - SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération.