

GLEN MORAY

DEPAZ FINISH

40° - 70cl

RÉFÉRENCE
WH3057

ORIGINE
ECOSSE

ARÔME

Caramel

fruits secs



PRODUIT

Ce Single malt Glen Moray achève son vieillissement dans des fûts de rhum Depaz de Martinique. Le caramel et le toffee se mêlent à un soupçon d'épices sucrées pour offrir un whisky riche et parfumé.



NEZ

toffee, caramel crémeux.



BOUCHE

amandes grillées, épices torrifiées.



FINALE

sucrée.

DISTILLERIE



Glen Moray fait partie des plus anciennes distilleries du Speyside, une région bénie des dieux pour tous les producteurs de malt. Si elle a été inaugurée en 1897, ses deux premiers alambics ont été installés dans le joli village d'Elgin, au sein d'une ancienne brasserie datant de 1815. Surnommé le "grenier de l'Écosse", le Speyside est connu pour la qualité de son orge mais également pour la pureté de son eau comme celle du Loch Lossie, sur les bords duquel est implantée la distillerie. Deux éléments essentiels dans la production de whisky. Chez Glen Moray, en plus de la qualité des matières premières, on est également fidèle au savoir-faire ancestral transmis de génération en génération. D'ailleurs, comme se plaît à le souligner Graham Coull, le directeur de la distillerie, peu de choses ont changé en cent dix-neuf ans. Pour preuve, il est seulement le cinquième directeur de Glen Moray et les deux derniers dirigeants sont respectivement restés en poste pendant quarante-sept ans et quarante-quatre ans. Comme ses prédécesseurs, il est très attaché au caractère fruité du distillat. Un style que l'on doit aux trois variétés d'orge, Optic, Oxbridge et Concerto, qui entrent dans la composition du wash, et à la distillation. En la matière, Glen Moray est équipée de deux wash stills d'une capacité de 9 500 litres et de trois spirit stills de 5 500 litres. L'autre étape importante dans l'élaboration d'un single malt, c'est le vieillissement. Contrairement à beaucoup d'autres distilleries, tous les fûts de Glen Moray sont stockés sur place dans les chais traditionnels en terre battue de la distillerie afin de conserver les atouts et la typicité des malts. Un choix en grande partie lié au climat du Speyside, plus sec que le reste de l'Écosse. Et si les anciens fûts de bourbon y sont privilégiés pour développer des notes de miel et d'épices, on trouve également des ex-fûts de xérès connus pour apporter de la complexité et donner une belle longueur en bouche.



Une expertise depuis 1980 en spiritueux d'exception



Un portefeuille composé de signatures exclusives



Réseau de distribution national et européen



Un service logistique sur-mesure