



SPICE TREE

Blended Scotch 46%

Contexte: Lancé pour la première fois en 2005, « l'Arbre aux épices », The Spice Tree, est revenu sur le devant de la scène en septembre 2009 après plus de trois années d'absence. Si les malts sélectionnés proviennent principalement des Highlands du Nord (Brora, Carron, et Alness) et sont âgés d'environ 10 ans, The Spice Tree tient son caractère épice d'un mode de vieillissement unique et d'une maîtrise parfaite de la chauffe du bois.

Issu d'un premier élevage en fûts de chêne américain de premier et de second remplissage, The Spice Tree est vieilli une seconde fois dans des fûts montés de têtes fortement chauffées, construites à partir de chênes français centenaires des Vosges.

Couleur : Vieil or.

Nez : Riche et profond. Notes de céréales et de fruits mûrs (pomme, poire). Une succession d'épices (cannelle, muscade), de fruits secs (amande, abricot) et d'agrumes confits (pamplemousse, citron) enrobés de bois précieux et de cire d'abeille.

Bouche : Equilibrée, enveloppante. Sa douceur fruitée (mirabelle, prune) est perceptible. La vanille et quelques fruits exotiques (ananas, mangue, goyave) accentuent son caractère onctueux.

Finale : Longue, ferme. Les épices (le clou de girofle en plus) sont complètement fondues aux fines notes de chêne, de vanille et de noix fraîche. Les agrumes confits que nous avions au nez, deviennent beaucoup plus frais et juteux. Cette finale est ponctuée de diaphanes notes florales (tilleul) et herbacées (menthe).



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com