



BIMBER EX-BOURBON SMALL BATCH #3

Single Malt London Whisky

La troisième édition de la série Small Batch a été élaborée à partir d'une série de tirages de fûts, vieillis exclusivement en tonneaux de bourbon et sélectionnés individuellement par le maître distillateur de Bimber. Les fûts sont fabriqués en Quercus Alba, une espèce de bois qui complète le caractère de ce spiritueux agréable et fruité, lui apportant des arômes doux et riches avec une saveur équilibrée. Le lot n° 003 est limité, seules 5000 bouteilles sont disponibles dans le monde entier.

Tasting notes

Color

Brun pâle doré avec des nuances d'ambre rougeâtre.

Aroma

Arôme de pelures de pommes vertes, suivi de céréales trempées dans du lait, de vanille et de flocons de noix de coco, combiné à du pain grillé beurré.

Taste

Une combinaison impressionnante de feuilles de blettes fraîches, d'abricots cuits au four et de notes épicées de poivre qui se marient délicatement avec le chêne brûlé et la vanille crémeuse.

Finish

Douceur persistante, assouplie par des épices soutenues.

À propos de la distillerie Bimber La distillerie Bimber a été fondée par des passionnés de whisky dont la mission est de produire un whisky single malt de haute qualité et de caractère, en utilisant des méthodes traditionnelles rarement utilisées de nos jours. Le voyage commence dans leur unique ferme, où est cultivée la totalité de leur orge. L'orge est ensuite maltée au sol de façon traditionnelle, broyée à la main et fermentée lentement pendant sept jours dans des cuves en bois, fabriquées à la main dans leur propre coopérative. Les alambics en cuivre sont chauffés au feu direct et le whisky est affiné dans des fûts sélectionnés avec soin. Finalement, le whisky est mis en bouteille sur place, à la distillerie.