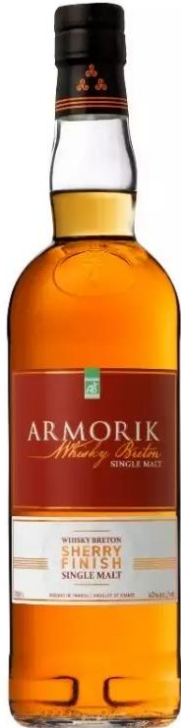


COTWE Franche-Comté

Dégustation du 20-07-2024 chez Thierry Garny



Nom	Région	Taux alcool	Type (*)	Age (**)	Fûts Maturation	Caractéristiques					
						Boisé	Epicé	Floral	Fruité	Tourbé	Autres
Armorik sherry finish bio	Bretagne	40%	S.M.	N.A.	bourbon, sherry finish	X	X		X		iodé
Eddu grey rock tourbé 70% orge, 30% blé noir	Bretagne	40%	B.M.G.	N.A.	chêne français	X	X	X	X	X	réglisse
Le Breuil duo de malt	Normandie & Charente	40%	B.M.	N.A.	bourbon		X		X		coco, tilleul

(*) B.M. = blended malt, B.M.G = blended malt-grain, S.M. = single malt, S.G. = single grain, S.C. = single cask

(**) N.A. = no age, sans age, minimum 3 ans

Et le « **whisky mystère** » présenté par Jean-Pierre en début de séance