



COTWE Franche-Comté

Dégustation du 16-05-2024 au Clémenceau



| Nom | Région | Taux alcool | Type (*) | Age (**) | Fûts Maturation | Caractéristiques | | | | | |
|--|--|-------------|----------|----------|-----------------|------------------|-------|--------|--------|--------|----------------------------------|
| | | | | | | Boisé | Epicé | Floral | Fruité | Tourbé | Autres |
| Auld alliance <i>Michel Couvreur</i> | écosse (distillation) france (assemblage) | 43% | B.M. | N.A. | sherry | X | X | | X | | vanille caramel |
| Flatnose <i>Islay Boys</i> | islay | 43% | B.M.G. | N.A. | chêne | X | X | | X | X | small batch un chill filtered |
| Scarabus <i>Hunter Laing</i> | écosse | 46% | S.M. | N.A. | bourbon | | | X | X | X | rhubarbe vanille |
| Timorous beasty <i>Douglas Laing</i> | écosse | 46,8% | S.M. | 10 ans | ? | X | XX | | XX | | small batch un chill filtered |

(*) 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