

*Michel Couvreur*

L'azienda Michel Couvreur ha sede a Bouze-Lès-Beaune, in Francia, ed è stata creata dall'omonimo négociant di vini della Borgogna di origine belga. Michel Couvreur, innamoratosi negli anni '70 del 1900 del mondo dei Whisky, decide di creare una propria azienda per affinare ed imbottigliare i Whisky della più alta tradizione scozzese. Oggi l'azienda è amministrata dal genero Cyril Deschamps e dalla moglie Alexandra, figlia di Michel Couvreur, coadiuvati dal cellar master Jean-Arnaud Frantzen. La Michel Couvreur continua ad acquistare Whisky da piccole distillerie artigianali scozzesi per poi affinarli in fusti che precedentemente abbiano invecchiato Sherry, come da tradizione scozzese, e Porto. Il processo di affinamento avviene nelle cantine di proprietà della Michel Couvreur, che si sviluppano per oltre 150 metri, ubicate a Bouze-lès Beaune, in Borgogna, a metà strada tra l'Andalusia (dove è prodotto lo Sherry) e la Scozia (dove viene realizzato il Whisky). La selezione dei fusti è fondamentale per la Michel Couvreur: tanto che oggi oltre ai fusti che hanno invecchiato Sherry e Porto si sono aggiunti anche quelli che hanno contenuto Jura Vin Jaune. Tale decisione permette di offrire un'eccezionale diversità di Whisky in grado di mantenere le peculiarità aromatiche che li identificano e li rendono unici, sempre secondo il motto di Michel Couvreur: Virtute et Opera.

## Overaged Malt Whisky

**Varietà** L'Overaged Malt Whisky consiste in un assemblaggio di single malt whisky diversi – ottenuti a partire da orzo maltato – affinati dai 12 anni ai 15 anni.

**Produzione** Una volta terminato l'assemblaggio, il whisky affina in fusti di rovere che, precedentemente, hanno contenuto Sherry, così da sviluppare una buona consistenza e dolcezza. Il grado alcolico viene poi ridotto mediante l'aggiunta di acqua di Scozia sino a raggiungere il valore di 43% vol.

**Caratteristiche** I single malt più giovani conferiscono all'assemblaggio un carattere vivace e torbato, mentre quelli più maturi danno rotondità e complessità. Dal colore ambrato, è caratterizzato, al naso, da sentori di fiori essiccati, tabacco e mandorle, mentre al palato il gusto è fruttato, potente e lungo. Astucciato, 700 ml.

