

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.

The Unique

Varietà The Unique Whisky nasce come assemblaggio di whisky ottenuti da diversi cereali, maltati e non maltati.

Produzione La distillazione avviene mediante alambicco e, in parte, tramite il metodo della distillazione continua (Coffey Still distillation). Dopo quattro anni di affinamento in fusti di rovere, il grado alcolico viene abbassato per raggiungere il valore di 44 % vol. mediante l'utilizzo dell'acqua proveniente dalle Pentland Hills. The Unique Whisky viene imbottigliato senza essere filtrato.

Caratteristiche Dal colore opalescente, è caratterizzato da sentori lievemente iodati, combinati con note floreali, di vaniglia e di mandorla. Al palato si rivela un distillato con una buona rotondità e tensione. Astucciato, 700 ml.

