

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.

Delectum

Varietà Il Delectum di Michel Couvreur è un malt whisky ottenuto da orzo maltato.

Produzione L'affinamento ha luogo sia in fusti di rovere che in fusti che hanno contenuto, precedentemente, lo Sherry, e perdura per più di 19 anni. Il grado alcolico viene poi leggermente ridotto sino a raggiungere il valore di 49% vol.

Caratteristiche Dal colore ambrato, con riflessi rossi e dorati, i profumi sono estremamente delicati, rotondi, svelando un'incredibile dolcezza sostenuta da una buona freschezza. Dal gusto concentrato, speziato, e, al tempo stesso, fresco ed erbaceo. Confezione legno, 500 ml.

