



WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED

Maïs, seigle et malt d'orge Bourbon

Le "Woodford Whiskey Double Oak" est fabriquée à partir de maïs, de seigle, de malt d'orge et d'eau de source calcaire. En utilisant cinq à sept levures dans un processus de fermentation acide, une triple distillation a lieu dans des alambics en cuivre. Le whisky est ensuite stocké pendant environ sept ans dans des fûts de chêne blanc, qui ont été produits et calcinés dans les cuisines internes. Cependant, à Woodford Reserve, seul le maître-distillateur Chris Morris décide de la durée de la maturité du fût et de l'heure exacte de la décharge. Ensuite, le bourbon mûrit pendant neuf mois avant d'être embouteillé. Cela donne au Bourbon Double Oaked une saveur plus sucrée et plus fumée.

Tasting notes

Color

Ambre

Aroma

Suave et fumé avec de riches notes de caramel, de miel tranchant, de fruits noirs, de massepain et de chêne toasté.

Taste

Un délicieux mélange de caramel, de vanille, de noisette, de pomme, ainsi que de fruits et d'épices

Finish

Finale longue et onctueuse avec des notes de pommes confites.

The Woodford Reserve Distillery La distillerie Woodford Reserve n'est pas seulement la plus petite et la plus ancienne distillerie active du Kentucky, elle est également la plus lente. Fondée en 1812 à Versailles, Kentucky.