



Woodford Bourbon
Reserve Double Oaked
70cl
45,2° Vol



Fiche technique créé le ,,/,/2022

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Bourbon Whiskey Woodford réserve Double Oaked 70cl 45,2° Vol</p> <p>Spiritueux – États-Unis d’Amérique / Kentucky</p> <p>L’abus d’alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.</p>	<p>Stocker idéalement autour de 10°C, au sec, à l’abri de la lumière et des courants d’air.</p> <p>Pour une longue conservation l’essentiel étant de respecter : une température basse et constante (autour de 10°C), une hygrométrie élevée (taux d’humidité).</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs
<p>Liste des ingrédients :</p> <p>Conformément aux réglementations en vigueur :</p> <ul style="list-style-type: none">- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : AUCUN- Allergènes potentiellement présents : AUCUN <p>Merci de vérifier ces informations sur l’étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.</p>

Le + Produits
<p>Construite en 1812 par Elijah Pepper, Woodford Reserve est la plus ancienne distillerie des Etats-Unis. Elle est située dans le comté de Woodford dans l’état du Kentucky, connu comme étant le "pays" du bourbon et a été reconnue officiellement comme monument historique. Il est l’expression classique de la marque, embouteillé ici à 45.2° afin de lui donner un profil aromatique encore plus intense. On retrouve des notes douces de fruits secs et d’épices en bouche.</p> <p>Fabrication: Ce whiskey est élaboré à partir de maïs (72% venant exclusivement de la région du Kentucky), de seigle (18%) et d’orge maltée (10%). Ce bourbon est vieilli de façon unique grâce à une double maturation, ce qui lui confère encore plus de caractère et d’intensité. Non tourbé.</p>

Conseils d’utilisations
<p>Dégustation : Bouche : douce, ronde et légère, avec des épices complexes et des notes sucrées de fruits et de menthe. Des effluves de caramel, d’abricot et de cacao assurent un goût exceptionnel.</p> <p>Couleur : ambre soutenu et lumineux. Nez : vanille, fruits et caramel puissants, couplés à des notes sucrées de cacao. Finale : douce et lisse, avec une chaleur épicée qui persiste.</p>

EAN

Comptoir de la Gastronomie
Épicerie Fine et Restaurant
34 rue Montmartre 75001 Paris
01.42.33.31.32