

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.

Spirale Chapter IV 2010-2023

Varietà Spirale Chapter IV 2010-2023 è la quarta edizione prodotta di questo single cask whisky, imbottigliato prelevando il contenuto da una singola botte.

Produzione Distillato il 13 Novembre 2010 e poi affinato per 12 anni in una vecchia botte di Stephane Tissot, utilizzata in passato per il suo Vin de Paille. L'imbottigliamento è avvenuto il 25 gennaio 2023, le 380 bottiglie prodotte hanno una gradazione alcolica di 51,5% alc./vol.

Caratteristiche Dal colore scuro, è caratterizzato, al naso, da sentori di frutta candita e in bocca è morbido e setoso. Le note di Savagnin diventano molto eleganti e fruttate grazie ai sentori di cereali tostati, creando un perfetto equilibrio. Il sapore ricorda la pasta di mele cotogne ed il finale chiude su note fruttate e di tostatura.

