

Les Batch Strength de Wemyss Malts sont des Blended Malts non filtrés à froid, sans âge, embouteillés au degré d'alcool choisi pour mettre en valeur un assemblage spécifique de single malts en provenance de 10 distilleries d'Ecosse. Série limitée à 6000 bouteilles de chaque.



Ces Blended Malts assemblent des single malts « signature » qui donnent le profil aromatique d'une région bien précise avec des single malts de base et parfois avec des single malts de complément.

Erratum : ces Blended Malts en Batch Strength sont en fait légèrement réduits par un faible apport d'eau pour ajuster de façon idéale le degré d'alcool au profil aromatique.



The Hive - sans âge - 54.5% - 70cl - Une couleur de miel de fleur d'oranger. Le nez évoque de juteux quartiers d'orange cuits dans le miel et la cannelle, accompagnés d'une crème pâtissière au safran, et autour desquels gravitent des notes de petits pains briochés sortant du four ainsi que des notes de fruits à noyau, mûrs. En bouche, une explosion de douceurs florales est suivie de notes d'huile d'écorce d'orange et d'avoine grillée. Sans réduction, on a l'impression d'avoir sur la langue un miel frais et sirupeux. Une meringue au caramel (Cinder Toffee) pétillante danse en bouche dans une finale fraîche et nette.



Spice King - sans âge - 56% - 70cl – Couleur gingembre doré. Au nez, des épices très aromatiques sont encore amplifiées par une puissance indomptée qui met en avant la cannelle, la noix de muscade, l'anis étoilé avec une touche d'ozone côtière. Des notes plus lourdes de bois de santal et de tabac à pipe s'entrelacent avec de la sauce au caramel. En bouche, du sucre roux saupoudré sur du gâteau aux carottes se mélange à des écorces d'orange et à de mystérieuses notes iodées qui amènent une saveur de caramel au beurre salé. Des épices douces titillent le palais pour évoluer intensément vers le poivre rose. Une finale persistante qui zigzague entre sauce au caramel, fumée de bois et poivre noir.



Peat Chimney - sans âge - 57% - 70cl – Couleur dorée. Au nez, préparez-vous à un océan de vagues qui s'écrasent au pied d'une falaise, à des Saint Jacques marinées et grillées sur un barbecue de tourbe âcre et à des algues enchevêtrées avec des cordages goudronneux. Des viandes fumées, épicées au paprika et au gingembre mariné explosent en bouche. De la pierre à fusil trace son chemin au travers de pommes fraîches et de sorbets citron, ce qui équilibre les notes iodées tandis que se développent de la fumée et des notes médicinales. Une douce fumée inépuisable persiste dans une longue finale.

Rimauresq Sélections, Route Notre Dame des Anges, 83790 Pignans, Tel : 04 94 48 80 45 Fax : 04 94 33 22 31
rimauresq@wanadoo.fr - www.rimauresq.fr – facebook.com/rimauresq



54.5%
ALC./VOL.

BATCH NO. 001

NON CHILL-FILTERED

SWEET
SIGNATURE &
NON-PEATED
CORE MALTS



6000 BOTTLES

Rimauresq Sélections, Route Notre Dame des Anges, 83790 Pignans, Tel : 04 94 48 80 45 Fax : 04 94 33 22 31
rimauresq@wanadoo.fr - www.rimauresq.fr – facebook.com/rimauresq

www.wemyssmalts.com – www.lordelcho.com – www.darnleysview.com – www.kingsbarnsdistillery.com



NON CHILL-FILTERED

6000 BOTTLES



**56.0%
ALC./VOL.**

**SPICY
SIGNATURE &
LIGHTLY PEATED
CORE MALTS**

BATCH NO. 001

Rimauresq Sélections, Route Notre Dame des Anges, 83790 Pignans, Tel : 04 94 48 80 45 Fax : 04 94 33 22 31
rimauresq@wanadoo.fr - www.rimauresq.fr – facebook.com/rimauresq

www.wemyssmalts.com – www.lordelcho.com – www.darnleysview.com – www.kingsbarnsdistillery.com



NON CHILL-FILTERED

6000 BOTTLES

57.0% ALC./VOL.



SMOKY SIGNATURE & HEAVILY PEATED CORE MALTS

BATCH NO. 001

Rimauresq Sélections, Route Notre Dame des Anges, 83790 Pignans, Tel : 04 94 48 80 45 Fax : 04 94 33 22 31
rimauresq@wanadoo.fr - www.rimauresq.fr – facebook.com/rimauresq

www.wemyssmalts.com – www.lordelcho.com – www.darnleysview.com – www.kingsbarnsdistillery.com