



THE SCOTCH MALT
WHISKY SOCIETY

A4.8

Region(エリア)	Age(熟成年)	Alc.%	Cask Type(樽の種類)
Bas Armagnac		50.2%	Refill Armagnac Barrel / Gascon Black Oak

Distilled(蒸留年)	Outturn(ボトリング本数)	Release (リリース日)
2006	442	2024/06

Flavour(味わい)
いいえ

Title (題)
Classic cherry clafoutis / クラシック・チェリー・クラフティ

コメント

チェリーチョコレートのフォンダン、パウダーパフ、シナモン、白胡椒、生姜、メーススパイス、そして樹脂のような木の香り。口に含むと、きれいに搾った白ブドウ果汁、ハニーデュー・メロン、乾燥させたバラの花びらから、ベルガモットの皮、カモミール、ラベンダー、リンドウ、レモンバームをブレンドした香り高く軽いスパイスの効いたイタリアのリキュールまで、エレガントなフレーバーが広がる。加水すると、イチゴのボンボン、ラズベリーアイスクリーム、アプリコットジャムを使ったバッテンベルグケーキなど、フルーティーな甘み加わる。その味は今やフランスの古典的なデザート、クラフティの味。チェリーを甘いカスタードのような生地で焼き、バニラアイスクリームを添えたケーキ。

A potpourri of aromas greeted the Panel – cherry chocolate fondant, powder puffs, cinnamon, white pepper, ginger, mace and resinous wood. On the palate that variety carried on seamlessly, with elegant flavours from pure pressed white grape juice, honeydew melon and dried rose petals to an aromatic and lightly spiced Italian liqueur, blending bergamot peel, chamomile, lavender, gentian and lemon balm. Water added a fruity sweetness in the form of strawberry bonbons, raspberry ripple and a battenberg cake made with apricot jam. The taste was now that of the French classic dessert clafoutis; cherries baked in a sweet, custard-like batter and served with vanilla ice cream.