



CELTIC WHISKY
DISTILLERIE

GLANN ARMOR

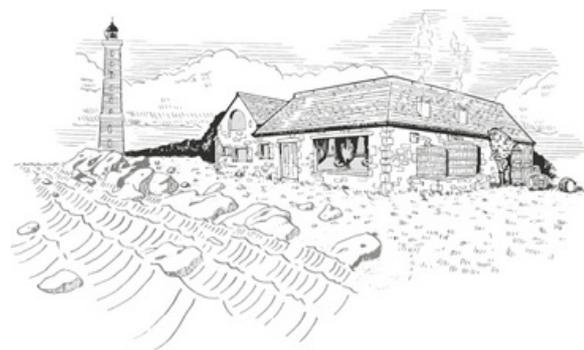
NÉ PAR LE FEU, ÉLEVÉ PAR LE VENT



GLANN AR MOR ET SON ÉDITION LIMITÉE : LES WHISKIES FRANÇAIS D'EXCEPTION DE LA CELTIC WHISKY DISTILLERIE

Depuis plus de 20 ans, savoir-faire, tradition et terroir sont les maîtres-mots de la Celtic Whisky Distillerie, l'une des distilleries artisanales les plus titrées de France. Pionnière du whisky français, ses flacons d'exception ne cessent de séduire les amateurs du monde entier.

En 2022, son iconique Single Malt Glann Ar Mor et l'édition limitée Glann Ar Mor Cognac Cask DM propulsent la distillerie sur le devant de la scène des meilleurs whiskies français.



Glann Ar Mor – Whisky Single Malt



Distillé à partir d'une ancienne variété d'orge appelée "Maris Otter Barley", Glann Ar Mor se veut gourmand et riche en arômes. Jadis plébiscitée, cette orge a fini par disparaître du monde du whisky à la fin des années 1980, jusqu'à ce que la Celtic Whisky Distillerie décide de se réapproprier cette matière première de grande qualité.

L'expression non tourbée de la distillerie, vieillie en fûts de bourbon, se caractérise par des notes iodées et offre une complexité aromatique rare. L'influence de la mer sur son vieillissement lui confère un profil incomparable.

NOTES DE DEGUSTATION

46 %, 70cl

Un nez floral et malté.

Une bouche où domine la fraîcheur, qui s'exprime à travers des notes iodées, fruitées et légèrement vanillées.

La finale est assez longue, gourmande et raffinée.

Prix de vente : 74€

Disponible chez les meilleurs cavistes, sur les sites whisky.fr et celtic-whisky-distillerie.fr



Glann Ar Mor – Cognac Cask DM

UN SINGLE CASK D'EXCEPTION FRUIT DU SAVOIR-FAIRE CELTIC WHISKY DISTILLERIE

Depuis son arrivée à la tête de la Celtic Whisky Distillerie, Aël Guégan, le nouveau Maître Distillateur et Maître de Chai, a souhaité donner toutes ses lettres de noblesse à Glann Ar Mor.

Cette année, il a sélectionné, avec le plus grand soin, deux fûts de Glann Ar Mor de sept ans, qu'il a souhaité élever dans d'anciens fûts de cognac en provenance du Domaine du Pérat, propriété viticole de Maison Villevert. Le vieillissement s'est ensuite effectué dans des conditions exceptionnelles, au sein de la Celtic Whisky Distillerie.

Cet élevage si particulier en double maturation propose une palette aromatique unique, fruitée et finement boisée : une véritable invitation vers une expérience de dégustation inédite. Chaque bouteille est numérotée à la main, 514 exemplaires sont disponibles à la vente.

NOTES DE DÉGUSTATION

52%, 70cl

Ce whisky atypique, tout en finesse et élégance, développe des arômes intenses. Le nez est fruité et malté avec des arômes de vanille et de noix de coco. En bouche, l'attaque est vive et franche. La finale, toute en longueur, offre de belles notes maltées et iodées.

Prix de vente : 129€

Disponible chez les meilleurs cavistes, sur les sites whisky.fr et celtic-whisky-distillerie.fr



À PROPOS DE LA CELTIC WHISKY DISTILLERIE



Créée en 1997 en bord de mer, à Pleubian, une presqu'île extrême des Côtes d'Armor, la Celtic Whisky Distillerie est aujourd'hui l'une des distilleries les plus titrées de la métropole. Pionnière dans l'élaboration de whisky de caractère, le secret de son succès réside dans la sélection, l'assemblage et la production de whiskies d'orge maltée, élaborés dans la plus pure tradition : une chauffe directe à la flamme, une distillation lente, de petits alambics en forme d'oignon ...

Celtic Whisky Distillerie donne la primeur à la qualité et à l'authenticité, offrant un caractère et un équilibre aromatique unique à ses whiskies. Sous l'impulsion de Jean-Sébastien Robicquet, Président-Fondateur de Maison Villevert, la distillerie s'est fixée de grandes ambitions : rendre hommage à son ancrage régional et à ses racines celtiques en proposant des whiskies de caractère, promesse d'immersion dans ces terres de légende pour un moment de dégustation unique.

OZCO
PARIS | BORDEAUX

CONTACT PRESSE

Camille Grenier / Elise Roux
contact@ozco.eu
8, place Alphonse Laveran - 75005 Paris
Tél. 01 47 34 40 60

