

RELU ET CORRIGÉ

SHOOT EN ATTENTE



WHISKY GALAAD

Édition à la Table des Chefs

Brocéliande... Pays des fées, lieux mystérieux, berceau de maintes légendes. Entre landes et étangs, entre imagination et réalité, entre chiens et loups, les mythes se forgent. Au détour d'un arbre centenaire, on croit encore apercevoir le roi Arthur, Merlin, Lancelot ou même Galaad. Galaad... le nom sonne aux oreilles de Stéphane Kerdodé et la légende renaît sous la forme d'un whisky d'exception. Mais quels mystères ce single malt recèle-t-il ? Il a à n'en pas douter le caractère de son illustre aîné. Brassé, distillé, vieilli en fûts de chêne français, réduit à l'eau de Brocéliande et assemblé en Bretagne, il en a aussi la fougue. Le caractère est franc. Cette élégance et cette complexité, cette accessibilité, cette souplesse et cette aimable suavité... Imaginé et assemblé avec une sélection des chefs de l'association Tables et Saveurs de Bretagne, il offre à qui le déguste ses notes toniques, salines et boisées. Une merveille. La magie opère, encore et toujours.



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
À la bouteille 70 cl 46.4D



DÉLAIS DE LIVRAISON :
8 jours



ORIGINE :
Bretagne, France

RELU ET CORRIGÉ



STÉPHANE KERDODÉ
Créateur & fondateur de la distillerie La Mine D'or

« Produire en Bretagne des spiritueux de qualité, dans la pure tradition des distilleries artisanales. »

Stéphane Kerdodé est homme de défis. Après avoir investi le marché de la bière avec Lancelot puis bousculé le monde des softs avec son Breizh'cola, Stéphane Kerdodé s'attaque non sans panache à celui des spiritueux. Sa Mine d'Or, sa distillerie artisanale et familiale implantée dans le Morbihan, aux portes de la mythique forêt de Brocéliande, sur le domaine de Ronsouze à Ploërmel. Son ambition, produire en Bretagne des spiritueux de qualité, dans la pure tradition des distilleries artisanales, en s'appuyant sur le savoir-faire de ses maîtres distillateurs. Après le gin Seizh et la gamme Speakeasy, la distillerie a lancé son whisky : Galaad. Stéphane Kerdodé fait revivre la légende avec un single malt d'exception. Un affinage de cinq ans minimum en fûts de chêne du Val de Loire et une réduction lente à l'eau de Paimpont confère à cet assemblage unique un caractère franc. Une première attaque en bouche fruitée. Une seconde gorgée épicée qui confère de la tonicité et de la longueur..., tout est réuni pour en faire un succès. Et si on en croit la production qui ne cesse de s'accélérer, le pari est réussi. Rassasié Stéphane Kerdodé ? À voir l'album miniature qui trône dans la distillerie, le feu follet de Brocéliande a déjà d'autres spiritueux en tête... Affaire à suivre !

