



# NINKASI

## NINKASI WHISKY vieilli en fût de chardonnay



Ce single malt Ninkasi est fait à partir d'orge maltée pilsen. L'eau de vie obtenue après une lente distillation dans nos alambics à repasse est alors enfûtée dans des barriques de chêne français toastés, ainsi que dans des fûts ayants contenu du chardonnay français. Il s'affinera durant plus de 3 années, avant d'être assemblé et lentement réduit à l'eau douce de Tarare jusqu'à atteindre les 46%.

### NOTES DE DÉGUSTATION



Le premier nez est fruité, expressif, sur les fruits du verger, la mirabelle puis la pêche de vigne. Le second nez, plus pâtissier, sur des notes d'abricot rôti est rehaussé par du miel.



La bouche est en alignement avec le nez : gourmande, beurrée, pâtissière. Le fruit est omniprésent (pêche, abricot). Les notes maltées arrivent ensuite accompagnées d'épices douces tel que la vanille et la fève de tonka. Une très légère salinité lui confère un équilibre impeccable.

La sensation finale est très suave et miellée, on retrouve les fruits confits. La rétro olfaction est sur le noyau d'abricot. Du verre vide s'échappe des effluves de vanille et de caramel toffee.





## Old Fashioned

- 5cL NINKASI WHISKY
- + 0,5cL SIROP DE SUCRE DE CANNE
- + 3 TRAITS ANGOSTURA BITTERS
- + 1 TRAIT ORANGE BITTERS
- + 1 ZESTE D'ORANGE
- + 1 CERISE MARASQUIN

---

Combiner tous les ingrédients dans un verre à mélange, ajouter la glace, mélanger à l'aide d'une cuillère et verser dans un verre old fashioned, sur glace. Garnir d'un zeste d'orange et d'une cerise marasquin.

---

## Honey Sour

- 5cL NINKASI WHISKY
- + 2cL JUS DE CITRON
- + 1,5cL SIROP DE MIEL
- + 1 BLANC D'ŒUF
- + 1 TRAIT ANGOSTURA BITTERS

---

Combiner tous les ingrédients dans un shaker. Shaker une première fois sans glace afin d'émulsionner le blanc d'œuf, ajouter la glace, shaker une seconde fois, filtrer avec une passoire fine et verser dans une coupette. Garnir d'un trait d'Angostura bitters.

---

