



Lochlea Lowland Single Malt «Fallow Edition» (Second Crop) 46% / 70cl

Avec les Small Batches saisonniers, le style signature Lochlea est présenté de quatre manières différentes chaque année. S'agissant d'une ferme en activité, ces embouteillages reflètent le calendrier agricole. « Fallow » désigne la période après la récolte, pendant laquelle les champs restent en jachère et se reposent.

La « Fallow Edition » (Secon Crop) – limitée à 11 000 bouteilles dans le monde – utilise une combinaison de fûts de sherry Oloroso et Pedro-Ximenez pour créer un whisky automnal merveilleusement riche qui a un profil aromatique complètement différent de celui de l'année dernière. Les fûts Oloroso offrent de riches notes de miel de manuka et de sirop doré, tandis que les fûts PX fournissent des couches réchauffantes de bonbons au gingembre doucement épicés et de grains de café moulus.



Couleur :	acajou foncé
Nez :	miel de manuka riche, sirop doré
Bouche :	grains de café moulus, couches de bonbons au gingembre légèrement épicés
Finale :	longueur moyenne avec des notes d'amandes fraîchement écrasées

Lochlea Distillery est une distillerie de single malt indépendante basée à Lochlea Farm au cœur de l'Ayrshire. Dirigée par le célèbre ancien directeur de la distillerie Laphroaig, John Campbell, la ferme familiale cultive et récolte sa propre orge, assurant une traçabilité complète du champ à la bouteille – la seule étape de production qui n'est pas actuellement effectuée à la ferme est le maltage, même si cela sera probablement bientôt le cas.

Historiquement, Lochlea est la seule distillerie où Robert Burns a réellement vécu et travaillé sur la ferme de 1777 à 1784.