



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

Avec les petits lots 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. « Ploughing » s'inspire de l'hiver à la ferme, la période où les champs sont labourés pour les préparer aux semailles du printemps.

En tant que quatrième et dernier whisky issu de la deuxième récolte (Second Crop) d'embouteillages saisonniers limités, le « Ploughing Edition » a été vieilli à 100 % dans d'anciens fûts d'Islay, produisant des arômes fruités et sucrés avec une petite touche de tourbe.



Couleur :	Jaune paille léger
Nez :	Pomme verte fraîche, muesli typique de Lochlea
Bouche :	Fruit juteux, foin d'été fraîchement coupé
Finale :	sel marin, éclat tourbé persistant

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.