



## **Pōkeno New Zealand Single Malt Virgin Single Cask Finish #302 46% / 70cl**

Ce whisky a d'abord été vieilli dans un fût de bourbon de premier remplissage, puis transféré dans des fûts de chêne vierge spécialement sélectionnés, fabriqués à partir de chêne américain séché à l'air. Le fût est légèrement torréfié et grillé pour faire ressortir des notes d'agrumes et de vanille. Ces notes évoluent ensuite vers la pâte brisée, le caramel grillé et le cacao. Mise en bouteille limitée à 400 bouteilles dans le monde.



**Nez :** Fruits secs, douceur veloutée du caramel et notes subtiles de chocolat noir avec une pointe de chêne grillé.

**Bouche :** Le caramel et le caramel se combinent avec des prunes mûres et des dattes. Doux piquant.

**Finale :** Longue et persistante.

La distillerie accorde une grande valeur au terroir néo-zélandais, à la culture et à la nature d'Aotearoa, comme on appelle la Nouvelle-Zélande en langue maorie. L'eau du Pokeno Whisky provient d'une source de Bombay Hills située dans les collines volcaniques entourant la distillerie. L'orge provient également de la région en collaboration avec des exploitations familiales. Le whisky Pokeno est donc un produit entièrement local et chaque étape de production a lieu sur place.

Le propriétaire de la distillerie Pokeno vient d'Angleterre et peut se prévaloir de nombreuses années d'expérience dans l'industrie du whisky. Matt Johns a fondé la distillerie en Nouvelle-Zélande avec son épouse Céline en 2017 et la production a débuté en 2019. Aujourd'hui, Pokeno est la plus grande distillerie de single malt de Nouvelle-Zélande.