

# WHISKY MC ARELL

## Cadets de Gascogne



*« Une fois l'orge broyée finement et séchée, le « grist » obtenu est mixé avec de l'eau chaude pour obtenir le « wort », un liquide sucré, qui sera filtré pour ôter les déchets solides. Ce « wort » sera refroidi puis transvasé dans des cuves en acier appelées « washbacks » pour ajout de levure, ce qui enclenchera la fermentation. Le liquide obtenu s'appelle le « wash » qui sera distillé au moins à 2 reprises : 1<sup>re</sup> distillation à 21° environ, puis distillation finale à environ 75/85°. Le vieillissement peut alors commencer dans des fûts de chêne de différentes provenances. Les réductions se font avec de l'eau la plus pure possible. On estime à environ 11L. d'eau et 1.40 kg d'orge, la quantité nécessaire pour produire 1 bouteille de whisky.»*