

LABEL 5

BOURBON BARREL

UN SCOTCH WHISKY DÉDIÉ AUX COCKTAILS ET AUX LONG DRINKS



THE ORIGINAL
LABEL
TRADE MARK
5
SINGLE GRAIN
SCOTCH WHISKY
Label 5
FINEST BLENDING
COMPANY

BOURBON BARREL

DISTILLED, AGED AND BOTTLED IN SCOTLAND

40% vol.

Contains 0
Shirley notes

FULLY MATURED
IN BOURBON CASKS

70 cl

BOURBON BARREL



En 2020, LABEL 5 enrichit sa gamme avec Bourbon Barrel, un **Single Grain Scotch Whisky**, issu du savoir-faire et de l'expertise de sa distillerie située en plein cœur de l'Écosse.

Élaboré à partir d'une **sélection minutieuse des meilleures céréales**, il a été amené à maturité exclusivement dans des **fûts de Bourbon** de premier remplissage.



Ces fûts sont passés par une **étape de bousinage** où ils sont préalablement brûlés de l'intérieur pour permettre un **meilleur transfert d'arômes** entre le bois et le Whisky.

Ce procédé confère au Bourbon Barrel des notes prononcées de **vanille** et de **fruits**, idéales pour une consommation en cocktails de type **Old Fashioned** ou en long drink, allongé de cola.



NOTES DE DEGUSTATION

Couleur

BRUN CARAMÉLISÉ, REFLETS DORÉS

Nez

VANILLÉ, BOISÉ ET SUBTILEMENT FRUITÉ

Bouche

VANILLÉ, FRUITÉ, ROND ET MOELLEUX



40% VOL. - 70 CL

PMC* : 13,05 €

*Prix Moyen Constaté



LUEUR D'UN SOIR

Ingédients :

- 5 CL DE LABEL 5 BOURBON BARREL
- 3 CL DE JUS D'ANANAS
- 3 CL DE JUS D'ORANGE
- 3 CL DE JUS DE MANGUE
- 1 TRANCHE FINE D'ANANAS

Préparation :

Remplissez un shaker de quelques glaçons et ajoutez le LABEL 5 Bourbon Barrel, le jus d'ananas, le jus d'orange et le jus de mangue.

Shakez et versez dans un verre à Whisky (Tumbler ou rocks).

Décorez d'une fine tranche d'ananas.



CARDAMOME

Ingédients :

- 4,5 CL DE LABEL 5 BOURBON BARREL
- 1,5 CL DE JUS DE CITRON
- 0,5 CL DE SIROP DE SUCRE DE CANNE
- 10 CL DE JUS DE POIRE
- 4 GRAINES DE CARDAMOME
- QUELQUES TRANCHES FINES DE POIRE

Préparation :

Dans un shaker rempli de glaçons, versez le LABEL 5 Bourbon Barrel, le jus de citron, le sirop de sucre, le jus de poire et quelques graines de cardamome concassées.

Shakez et versez en filtrant dans un verre à Whisky (Tumbler ou Rocks).

Présentez le cocktail décoré d'une fine tranche de poire.



SU JUNG KWA

Ingédients :

- 4 CL DE LABEL 5 BOURBON BARREL
- 6 CL DE SU JUNG KWA TEA (OU THÉ NOIR)
- 0,5 CL DE JUS DE CITRON
- 2 TRAITS DE BITTER SAINT-JAMES
- QUELQUES TRANCHES FINES DE GINGEMBRE

Préparation :

Faites infuser votre thé dans de l'eau bouillante. Une fois bien infusé, versez-le dans un shaker rempli de glaçons avec le LABEL 5 Bourbon Barrel, le jus de citron et les deux traits de bitter. Shakez vigoureusement et versez en filtrant dans un verre à cocktail. Pour la décoration, ajoutez une belle tranche de gingembre frais sur le rebord du verre.

LABEL 5

BOURBON BARREL



PLUS D'INFORMATIONS ET VISUELS HD SUR DEMANDE

CONTACT PRESSE :

CREATIVE RP | 95 rue de la Pompe 75011 Paris | www.creativerp.fr

Marie-Pierre Darmon | 01 45 00 33 64 | mpdarmon@creativerp.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.