



L'EXPLORATEUR
DU GOÛT



BELGIAN
OWL
DISTILLERY

Tout auréolé de ses dernières consécérations, le *Hibou* belge entre dans une nouvelle ère avec ses flacons iconiques

Après le prix du meilleur whisky européen par La Whisky Bible de Jim MURRAY, Belgian Owl se voit récompensé pour sa qualité en remportant la Grand Gold Medal par Monde Sélection pour les expressions Identité, Evolution et PX Finish.



« L'optention de ces multiples récompenses de nombreuses fois en 10 ans est une reconnaissance magnifique qui nous porte tous. Belgian Owl s'installe dans le giron des meilleurs Single Malts du monde, j'en suis fier et heureux. Ces lauréats, tout autant que l'élaboration de cette première édition limitée finie en fûts de PX, me confortent dans l'envie que j'ai de proposer des whiskies toujours plus qualitatifs à nos clients – et l'Explorateur du Goût est notre partenaire privilégié pour cela en France. »

Etienne Bouillon, maître distillateur reconnu comme un des meilleurs du monde par ses pairs.

La naissance d'un mythe

La sagesse de la nature, la qualité exceptionnelle de l'orge, la pureté de l'eau située sous la distillerie, les deux majestueux alambics écossais, le savoir et la volonté profonde de ses Hommes... autant d'éléments qui font la force de Belgian Owl, désormais incarnés dans un flacon majestueux.

La bouteille représente les ailes du hiboux, symbole et totem emblématique de la marque, référence au savoir et à la sagesse. Belgian Owl renverse les codes du Whisky, l'âge n'est plus mis en avant. **L'étiquette met en lumière la qualité, la transparence** avec le nombre de mois exact de vieillissement et, dans le cadre de leur démarche de développement durable, **la traçabilité des éléments** de la terre jusqu'au verre.



Bouteilles, étiquettes et bouchons sont tous designés et produits exclusivement en France et en Belgique.



NEW MAKE
46° - 50cl - 59€

Déguster le Terroir de la Hesbaye sans l'influence du vieillissement.

« Exceptionnellement agréable avec juste le bon degré de douceur maltée : 92/100 » Jim Murray 2020



SINGLE MALT 36-41M
46° - 50cl - 69€

3 ans après, la magie opère entre notre Terroir et le chêne américain.

« Une bouche surprenante grâce à l'équilibre parfait des différents arômes que le nez a déjà mis en lumière et qui se développent davantage en bouche : miel, glace à la vanille, noix de coco et tarte aux prunes sont au rendez-vous. » Etienne Bouillon, maître distillateur.



SINGLE MALT 48-59M
46° - 50cl - 79€

L'importance du vieillissement réside dans l'histoire des fûts.

« Vraiment un whisky de classe mondiale : incroyable pour un whisky si jeune. Magnifiquement fait, magnifiquement mûri. Aussi simple que cela. 96/100 » Jim Murray 2020



SINGLE CASK | 46° - 50cl - 79€

Chaque fût apporte sa signature unique au whisky.

SINGLE CASK - CASK STRENGTH | ~70° - 50cl - 98€

Une expérience rare pour les passionnés de whisky : l'exceptionnelle force brute du fût.

Chaque fût est unique ce qui donne un caractère d'authenticité à chaque bouteille. Parfois plus vanillé, parfois plus brioché, chaque flacon est une émotion à découvrir.

Disponible chez les cavistes indépendants.

Authentique Single Malt, Belgian Owl porte haut les couleurs du **terroir exceptionnel de la Hesbaye dans une démarche éco responsable**. Afin de créer un whisky unique, équilibré et d'une grande qualité, les Hommes de chez Belgian Owl ont forgé une alliance avec le sol sur lequel ils marchent, l'air qu'ils respirent et l'eau qui se trouve sous leurs pieds.

La région de la Hesbaye s'avère être le berceau parfait de ce magnifique whisky, dans la **plus pure tradition écossaise tout en restant fermement enraciné dans le Terroir belge**. L'eau qui coule sous les alambics et l'orge récoltée par les fermiers de la Hesbaye, sont au cœur de cet élixir bien-aimé, méticuleusement élaboré, vieilli à la perfection.

Animé par une volonté tenace et une profonde compréhension de l'équilibre des éléments, le Maître Distillateur Etienne Bouillon a créé une gamme de Single Malt Whisky, chacun racontant **l'histoire de la Hesbaye, indubitablement unique, goutte par goutte**.

Contact Presse :

Morgane LE HIR | morganeparis.rp@gmail.com | 06 24 66 71 34
Adèle VITTUPIER | adele@explorateurdugout.com | 06 74 28 45 63