



SOIREE DE L'ESCALADE
8 décembre 2022
La Maison Chocolathé – Philippe Pascoët

Dégustation whisky / chocolat

1. **Glen Garioch – Founder's Reserve, 48%, bourbon & sherry casks**
Chocolat noir au yuzu
2. **Glenrothes 1995 – American Oak, 20 years old, 45%, Limited Edition 1st fill dry oloroso casks**
Chocolat noir à la fève de Tonka
3. **Speyburn 2006, First Editions by Hunter Laing, 12 years old, 56.3%, refill sherry butt**
Chocolat noir à la cannelle
4. **Arran – 5 years old – A.D. Rattray, 58.5%, 1st fill sherry casks**
Carré fribourgeois : chocolat à la double crème de Gruyères
5. **Sheep Dip, blended malt from Islay Distilleries, 40%, peated**
Chocolat noir du Pérou
6. **Laphroaig – Brodir, 48%, port wood finish**
Chocolat noir au caramel beurre salé