



**JURA**<sup>TM</sup>  
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

# TASTIVAL 2017



**COMMUNIQUÉ DE PRESSE**

—MAI 2017—

[jurawhisky.com](http://jurawhisky.com)





Jura met en bouteille un festival de saveurs européennes dans une nouvelle édition limitée. À l'occasion du festival de whisky annuel, la distillerie Jura a importé dans son île l'esprit de la vallée du Douro pour lancer son nouveau single malt :

## ✦ L'ÉDITION LIMITÉE TASTIVAL 2017

Jura Single Malt Whisky annonce aujourd'hui, la commercialisation en édition limitée de son single malt Tastival 2017, un embouteillage commémorant le festival annuel de whisky que la distillerie organise dans l'île et qui doit avoir lieu le **1er juin 2017** prochain.

Le festival met en exergue de nouvelles façons d'apprécier le whisky en proposant des expériences sensorielles inédites à la portée de tous, que l'on soit novice en whisky ou amateur chevronné. Une philosophie à laquelle adhère sans réserve l'embouteillage **Jura Tastival 2017**.

Mariant quelques-unes des meilleures eaux-de-vie vieilles dans les chais de Jura, cette édition limitée, non filtrée à froid et embouteillée à la force du fût est magnifiée par une maturation en ex-fûts de bourbon en chêne blanc d'Amérique de premier remplissage et en fûts de porto Graham's minutieusement sélectionnés dans la luxuriante vallée du Douro, au Portugal. En résultent, au nez, des notes mâcheuses de réglisse, fruits rouges et noirs, et chocolat blanc crémeux, tandis que s'expriment en bouche et dans la finale zeste d'orange, gâteau aux noix, ananas glacé et crème de cassis.



Jura Tastival 2017 est la première édition limitée à avoir été supervisée par **Graham Logan**, le nouveau directeur de la distillerie, qui a pris la succession de Willie Cochrane en septembre 2016. Graham Logan précise à ce propos :

« La raison d'être de Tastival, c'est d'accueillir à bras ouverts les visiteurs qui viennent à Jura pour prendre part à notre festival insulaire, mais aussi pour découvrir notre whisky, qu'ils soient spécialistes en single malt ou qu'ils le goûtent pour la première fois. Toute la créativité que nous avons mise dans le programme événementiel de notre Tastival se retrouve dans cette édition limitée, de sorte que tout un chacun peut goûter à notre festival, que l'on se rende ou non dans l'île de Jura. »

Les visiteurs du Tastival auront donc le privilège de découvrir en avant-première, dans le cadre du festival insulaire qui se tiendra le 1er juin, l'édition limitée 2017 qui sera mise en vente ce jour-là. Le programme du festival et toutes les informations concernant les événements organisés ailleurs en Europe en lien avec Tastival seront annoncés dans les semaines à venir.

**Jura Tastival 2017 sera disponible en ligne et dans le monde entier chez les détaillants spécialisés (sauf aux États-Unis), au prix de vente conseillé de 135€, disponible à partir du 1er juin.**







**Jura Tastival 2017**  
**Brut de fût – 51% vol.**  
**Non filtré à froid**  
**Édition limitée**  
**prix de vente conseillé : 135€**

Vieilli en ex-fûts de bourbon en chêne blanc d'Amérique de premier remplissage et en fûts de porto Ruby Graham's minutieusement sélectionnés.

**Robe :** Ambre doré et éclats pourpres d'acajou.  
**Nez :** Fruits rouges et noirs, réglisse mâcheuse, prunes mûres et chocolat blanc crémeux.  
**Bouche :** Zeste d'orange, gâteau aux noix, ananas glacé et crème de cassis.

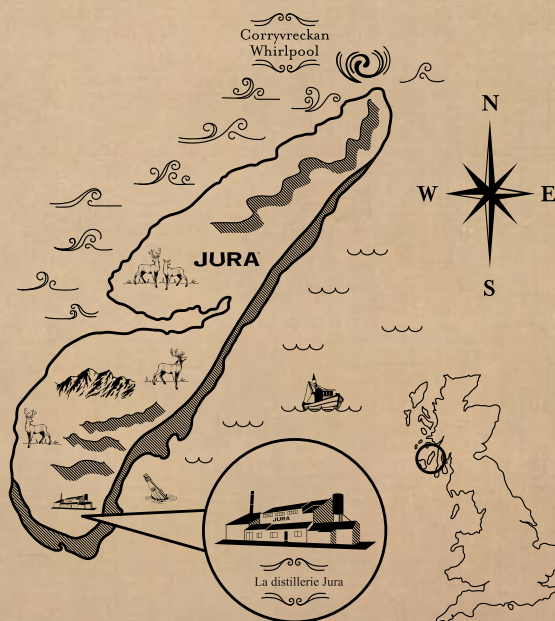
*En vente à partir du 1er juin 2017 sur le marché international, sauf aux États-Unis*

## À PROPOS DE JURA

Nichée au large de la côte occidentale de l'Écosse, et ne disposant que d'une unique route, d'un unique pub et d'une unique distillerie, pour une population de quelque 200 âmes, Jura est une île aussi remarquable que retirée. Fondée en 1810, la distillerie est reconstruite en 1963 pour insuffler une vie nouvelle à la collectivité locale.

Nous inspirant de notre histoire et de notre île, nous mettons dans l'élaboration de nos single malts toute la passion qui nous anime pour cet art qu'est la création d'un whisky.

Le cœur de gamme de Jura se compose de quatre embouteillages classiques qui s'inscrivent dans un profil aromatique exceptionnel, suave ou fumé : Origin 10 ans, léger et délicat, de même que Diurachs' Own 16 ans, riche et corpulent, sont tous deux du côté suave, tandis que Superstition et Prophecy sont deux expressions respectivement légèrement tourbée ou puissamment tourbée.



POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS, VEUILLEZ CONTACTER :  
 ROUGE GRANIT : AUDREY DUPONT & MATHILDE CROËS  
 13 PLACE BENOIT CRÉPU, 69005 LYON • WWW.ROUGE-GRANIT.FR  
 ADUPONT@ROUGE-GRANIT.FR • 06 46 96 65 63  
 MCROES@ROUGE-GRANIT.FR • 06 04 64 81 74

 **LMDW**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.