

RHUM SAISON

SAISON RHUM



● RHUM D'ASSEMBLAGE

Notes de dégustation

Nez beurré, épices et fruits à coque torréfiés, coco douce, légèrement grillée. Fumé métallique et pâte de coing pour un côté vif et tendu. Caramel sans excès de sucre, zeste d'orange confit.

Concentration des arômes après aération : fumé métallique à la Trinidad, funk de banane et fruits exotiques mûrs à la Jamaïque et bois noir ciré. Eau-de-vie de cerise ou de poire enfin, amenant fraîcheur et dynamisme.

Entrée en bouche très douce, notes de tabac et de cuir léger avant le boisé. Compote oxydée de pommes rustiques. Bois toasté en équilibre. Touche métallique en rappel sur la finale, mélasse, caramel et vanille.

A déguster

Sec et légèrement rafraîchi. Délicieux à tout moment.

En bref

42° - 70 cl. Rhum triple origine : Barbade, Trinité-et-Tobago, Jamaïque. Vieillesse sur place en fûts de chêne US. Affinage de 9 mois en fût de cognac sur les bords de la Charente. Réduction sur 16 semaines. Filtration sur plaques. Pas d'adjuvants, ni rajout de sucre. Pas de caramel. Avec étui. Disponibilité immédiate.