Rum Cockspur 12 ans "Barbade" 70 cl 40 °C

Le nez est d'une belle intensité, se dégage un léger boisé et quelques notes de biscuit sablé. On retrouve aussi de la pelure d’orge, du sucre brun,

Référence : 598823

Prix : 46.20 €

Descriptif :

Rum Cockspur 12 ans "Barbade" 70 cl 40 °C

L’île de la Barbade, la plus à l’est des Petites Antilles, a été l’une des premières à voir se développer une industrie du rhum, dès le début du 17ème siècle. Fondée en 1884 par Valdemar Hanschell, d’origine danoise, la maison Cockspur est aujourd’hui une des plus anciennes de la Barbade toujours en activité. C’est une des dernières distilleries à utiliser encore des alambics à repasse pour l’élaboration du rhum, même s’ils peuvent être couplés à des alambics à colonne de facture beaucoup plus moderne. Par ailleurs, le savoir-faire en matière de fermentation est ici très développé, donnant des rhums d’une rare intensité aromatique. Enfin, les rhums Cockspur sont le résultat d’un assemblage minutieux entre les nombreuses qualités présentes dans les chais, opéré avec un talent digne des meilleurs blenders écossais.

notes de dégustation :

Le nez est d'une belle intensité, se dégage un léger boisé et quelques notes de biscuit sablé. On retrouve aussi de la pelure d’orge, du sucre brun, et des fruits exotiques, sur une structure alcooleuse.En bouche,un moelleux remarquable, très rond et velouté, avec une pointe de clou de girofle pour le relever. Ce gras se confronte en fin de bouche sur un caractère plus sec qui lui donne un joli relief.La finale est chaleureuse, puissante et très complète, c’est un grand rhum de dégustation que sauront apprécier les connaisseurs.

Origine: la Barbade , livré en étui

Lien vers la fiche du produit