

## **Rhum HIDDEN LOT AMBER SPICED RHUM NAUD 40°C 70CL**

Le nez est très aromatique, sur la vanille, la banane et la noix de coco. Des notes de vieux rhum et un boisé fin apparaissent. La bouche est suave, s



**Référence :** 598948

**Prix :** 39.95 €

### **Descriptif :**

## **HIDDEN LOT AMBER SPICED RHUM NAUD 40°C 70CL**

C'est une entreprise Familiale qui a plus de 100 cent ans créé par Emile PERRIER ancien liquoriste qui s'installa dans un ancien moulin à grain de Pinthiers en Charente, muni de sa roue à aubes, il le transforma en distillerie familiale en 1923. Bien caché sur une toute petite île, le vieux bâtiment en pierre calcaires, bordé de tilleuls et de saules, est entouré par deux bras de la Seugne. C'est une distillerie bien singulière blottie à l'abri des regards indiscrets ! A l'intérieur, cinq vieux alambics traditionnels charentais de 2 500 litres, étonnamment préservés, entament une seconde vie. Leur petit dimensionnel contribue à l'élaboration du lots uniques. Dans les années 1980, le gendre de Robert Perrier, Jean-Michel Naud, œnologue de formation et explorateur passionné d'arômes de vins et spiritueux la redécouvre. Avec son fils Pierre, ils décident de raviver la flamme des alambics traditionnels en cuivre pour élaborer des cognacs nobles et racés, fiers de leurs origines. Hidden Lot qui veut dire "butin caché" est issu de rhum du Panama vieilli dans des fûts de bourbon puis à maturité arrive à la petite distillerie pour l'étape finale d'ajout d'épices fines et d'arômes naturels pour apporter ce goût unique

notes de dégustation:

Le nez est très aromatique, sur la vanille, la banane et la noix de coco. Des notes de vieux rhum et un boisé fin apparaissent. La bouche est suave, sucrée et fruitée (orange, vanille, fève de cacao). Elle nous invite à une douce rêverie tropicale.

Origine : Panama , 40°C, 70 cl , livré en étui

[Lien vers la fiche du produit](#)