

RHUM ABUELO 15 ANS PANAMA Finition en Fût de Cognac 40°C 70 CL

Le nez est fruité, sur des arômes de noisette, de noix, et Brandy, fruits rouges et cerise, abricots secs. La bouche est ronde, moelleuse, douce, sur de



Référence : 598895

Prix : 97.50 €

Descriptif :

RHUM ABUELO 15 ANS PANAMA Finition en Fût de Cognac 40°C 70 CL

La distillerie appartient à la Famille VARELA HERMANOS (3 ème génération) et fut créée en 1908. C'est la plus grande distillerie du Pays, qui fait travailler un nombre important de Panaméens dont les habitants de la ville de Pesé car les cannes à sucre sont toujours coupées à la main(aux alentours de 1000 hectares de superficie à couper) . Elles sont ramassées à la saison sèche car c'est le moment où elles terminent leur croissance et possèdent le maximum de sucre. La Distillerie possède des alambics à colonne de dernière génération et font des élevages en petits fûts de chêne blancs Américains ayant contenu du bourbon, en méthode 'Solera'.

Le rhum vieux Abuelo 15 ans est un assemblage des meilleurs rhums élevés dans des fûts de chêne blanc américain, avec une finition en Fûts de Cognac cuvée Napoléon

notes de dégustation :

Le nez est fruité, sur des arômes de noisette, de noix, et Brandy, fruits rouges et cerise, abricots secs. La bouche est ronde, moelleuse, douce, sur des notes de nougat aux noisettes, d'orange, en rétro olfaction on découvre des notes finement boisées du fait du passage en fût de Cognac.

La finale est assez longue, un bel équilibre boisé - sucré alliant le côté orange amère, une note de tabac se dégage légèrement .

Origine : Amérique du Nord, Panama, livré en étui , rhum de dégustation, 40°C 70 CL

[Lien vers la fiche du produit](#)