

Rhum Millonario Solera 15 reserva especial Pérou

Ce rhum est élaboré selon le système de la soléra, riche, avec pruneau, toffee et miel. Moelleux avec une pointe d'épice, très long et séducteur.



Référence : 598101

Prix : 49.95 €

Descriptif :

Rhum Millonario Solera 15 reserva especial Pérou

Le Rhum Millonario est un rhum industriel élaboré à partir de mélasse de canne à sucre poussant sur des terres volcaniques. La distillerie a plus d'un siècle, le rhum péruvien est distillé dans de vieux alambics écossais à colonnes et vieilli dans des fûts de chêne américains ayant contenu du bourbon et des fûts de sherry d'une grande qualité. La distillerie possède sa propre tonnellerie, et pratique l'élevage en soléra en cascade de fûts divisée en 4 niveaux permettant de marier les différents comptes d'âges de vieillissement.

Ce rhum est élaboré avec des jus de 12 à 20 ans d'âge. L'habillage qui revêt la bouteille en paille tressée est l'œuvre des artisans locaux péruviens qui utilisent pour le rhum Millonario Reserva Especial la même paille que celle servant à confectionner les célèbres chapeaux du 'Panama' !

notes de dégustation :

Sa couleur est ambrée soutenue aux reflets de bronze. Le nez est riche et chaleureux, où dominent le pruneau, le caramel, les fruits tropicaux, accompagné de miel de châtaignier, de noisettes et de clou de girofle. En bouche, l'attaque est suave, avec une belle fraîcheur et chaude. On retrouve tout le fruité du nez ainsi que le toffee, la banane flambée et de la figue confite.

La finale est longue, moelleuse, avec quelques pointes d'épices.

Origine: Pérou, 15 ans , livré avec son habillage comme la photo

[Lien vers la fiche du produit](#)