

GOLD OF MAURITIUS 5 ans 40°C Soléra 70 cl

On découvre tout de suite l'orange zestée, une touche boisée mêlée avec des notes de cerise et de pâte d'amande. La noix de coco s'ouvre et prend une



Référence : 598989

Prix : 56.40 €

Descriptif :

GOLD OF MAURITIUS 5 ans 40°C Soléra 70 cl

Gold of Mauritius est une marque de rhum mauricien commercialisée par Litchquor Ltd, fondée par Frédéric Bestel. Son nom est un jeu de mots entre lychee et liquor. Il faut savoir que durant ses études, alors qu'il ne pouvait pas encore en boire, Frédéric s'est fait une belle réputation avec la liqueur de lychee qu'il produisait. Société basée à l'île Maurice (à Pamplemousses).

Gold of Mauritius Soléra est élaboré comme Gold of Mauritius Dark Rum, un rhum de mélasse distillé en colonne, puis vieilli dans des fûts sud-africains de la région du Cap ayant accueilli auparavant du Porto.

La différence avec la version "Dark Rum" c'est que cette première étape ne dure qu'un an, et que Gold of Mauritius Solera 5 ans est ensuite redirigé dans des fûts de chêne américains neufs en vieillissement pendant 3 ans supplémentaires, puis passe une autre année dans des fûts ayant contenu du bourbon, pour un total de 5 ans de vieillissement en tout.

Ensuite, un assemblage est fait avec du Gold of Mauritius d'un an d'âge, d'où l'appellation "solera" qui signifie ici que la moyenne d'âge du rhum final embouteillé est en réalité un peu inférieure à 5 ans.

notes de dégustation :

On découvre tout de suite l'orange zestée, une touche boisée mêlée avec des notes de cerise et de pâte d'amande. La noix de coco s'ouvre et prend une part importante. Après aération la banane et l'ananas arrivent en douceur donnant un petit goût de Pina Colada. Au fur et à mesure de l'ouverture, des arômes de caramélisées se présentent accompagnés par des fruits secs (banane séchée). La bouche est tendre, douceuse, vanillée, avec des notes de torrefaction (café et la coco grillée) La cacahuète, beurrée, avec des notes de fraîcheur de bonbons acidulés pour équilibrer le palais. La finale est onctueuse sur la noix de coco grillée.

Origine: Ile Maurice, 40°C,70cl, livré sans étui

[Lien vers la fiche du produit](#)