RHUM ABUELO PANAMA 7 ANS 40°C 70 CL

Le nez démarre sur des notes fruitées de fruits exotiques,mangue, pêche, noix de coco, vanillé, boisé, légèrement épicée qui lui apporte le coté sec



Référence : 598893

Prix : 38.95 €

Descriptif :

RHUM ABUELO PANAMA 7 ANS 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 de1000 hectares de superficie à couper) . Elles sont ramassées à la saison sèche car c'est le moment ou 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 'Soléra'.

notes de dégustation :

Le nez démarre sur des notes fruitées de fruits exotiques,mangue, pêche, noix de coco, vanillé, boisé, légèrement épicée qui lui apporte le coté sec. La bouche est gourmande, ronde, fruits mûrs,résineux, le chêne toasté que l'on retrouve.

ORIGINE : Amérique du Nord, Panana, livré en étui , rhum d'apéritif et coktail, 40°C , 70 cl

Lien vers la fiche du produit