

Rhum Centenario 25 ans 40°C 70 cl Costa Rica

Le nez est fin et complexe offrant une explosion d'arômes fruités et des notes boisées très bien équilibrées. La bouche est toute aussi profonde, gourmande,



Référence : 598847

Prix : 78.20 €

Descriptif :

Rhum Centenario 25 ans 40°C 70 cl Costa Rica

La Distillerie Centenario est située au Costa Rica au climat tropical, située entre deux océans. Les rhums sont issus d'une canne à sucre plantée au domaine, sur les terres volcaniques et fertiles.

Les différents rhums sont affinés en fûts de chêne et sont embouteillés après 12, 20, 25 et 30 ans de vieillissement au degré d'alcool naturel de 40°. Depuis 2011 la Rhumerie Centenario a obtenu de nombreux succès et a acquis une grande reconnaissance lors de concours internationaux.

Ce rhum est issu d'une distillation de mélasse en alambic à repasse et de miel de canne en alambic à colonne, ce rhum a vieilli en solera pendant 25 ans dans des fûts de chêne américain ex fûts de bourbon puis dans des fûts de sherry.

notes de dégustation :

Le nez est fin et complexe offrant une explosion d'arômes fruités et des notes boisées très bien équilibrées. La bouche est toute aussi profonde, gourmande, un panier de fruits et de moka, se dessinent avec une grande

élégance.

Origine: Amérique Centrale, Costa Rica, 40°C, 70 cl, livré en étui

[Lien vers la fiche du produit](#)