RHUM de GUADELOUPE BOLOGNE Sélection Parcellaire Canne Noire 60°C 70cl

Le nez présente des arômes de fruits tropicaux plus puissants et plus délicats que toute autre variété de canne,(mangue, litchi, fruits exotique

Référence : 596303

Prix : 53.25 €

Descriptif :

RHUM de GUADELOUPE BOLOGNE Sélection Parcellaire Canne Noire 60°C 70cl

La Maison BOLOGNE existe depuis 1887, est passée dans les mains de plusieurs Familles. possède des terroirs très particuliers du fait de sa situation au pied du volcan, et des ses expositions. Ils sont propriétaires et gèrent entèrement le toutes les étapes de la plantation au ramassage de la canne fraiche coupée et broyée juste après. Ils sont très peu à cultiver la race de canne noire, peu productive mais très riche et complexe.

Cette cuvée est issue d'une seule parcelle et d'une race ' **La canne noire ' est produite en sérile limitée**

notes de dégustation :

Pendant plus de 18 mois cette cuvée parcellaire entre dans une phase de maturation pendant laquelle se produisent une évaporation favorable la concertation et une lente oxygénation qui toutes deux, contribuent un affinage parfait pour ce rhum d'exception.

Le nez présente des arômes de fruits tropicaux plus puissants et plus délicats que toute autre variété de canne,(mangue, litchi, fruits exotiques, sur l'acacia avec une légère touche mentholée et iodée). La bouche

est riche, et longue, sur la canne fraiche, la banane, l'ananas, l mangue, la poire, les agrumes restent très présents. La finale est longue et tendrement épicée (gingembre) et n'en finit pas de surprendre par son authenticité et sa profondeur, un grand rhum blanc de dégustation

Origine: France, Guadeloupe, rhum blanc pur canne, 60°C , série limitée, livré sans étui

Lien vers la fiche du produit