

RHUM LONGUETEAU VIEUX VS 42°C 70 CL

Il présente une robe ambrée marquée, et épaisse, le nez est délicat dégageant des arômes fruités tel que la banane, puis sucrée sur la vanille et le



Référence : 596216

Prix : 62.85 €

Descriptif :

RHUM LONGUETEAU VIEUX VS 42°C 70 CL

La distillerie LONGUETEAU démarra au début des années 1900, c'était une ancienne sucrière (Le Domaine du Marquisat de Sainte Maire) , Henri LONGUETEAU fit des travaux pour construire la distillerie en 1920. Quatre générations se sont succédées, aujourd'hui François LONGUETAU fils de Paul Henri qui tient le navire avec un développement sur du parcellaire de leurs cuvées. Aujourd'hui, la distillerie Longueteau est la seule de Guadeloupe possédant une autonomie totale de production en cannes à sucre. Celles ci proviennent uniquement des plantations du Domaine du Marquisat de Sainte-Marie, situées au pied du massif de la Soufrière. Deux races de cannes sont cultivées : La canne bleue et la Canne rouge.

Médaillé d'argent du Concours Général Agricole de Paris en 2012, ce rhum Longueteau est issu des meilleures cannes du Domaine. Provenant d'un assemblage de **rhums vieux agricoles** (*) âgés de plus de trois ans, le **rhum VS Longueteau** a bénéficié d'une mise en sommeil en fûts de chêne - ayant précédemment contenu du cognac.

composition du Rhum :

- composé de 40% de rhums 3 ans d'âge, 30% de rhums 4 ans d'âge, 20% de rhums 5 ans d'âge et 10% de rhums 6 ans d'âge.

notes de dégustation :

Il présente une robe ambrée marquée, et épaisse, le nez est délicat dégageant des arômes fruités tel que la banane, puis sucrée sur la vanille et le moka. La bouche est puissante, sèche sur des notes boisées et de fruits secs (amande, noisette) et de fruits mûrs accompagnés par la réglisse, la fin

de bouche est fraîche sur une pointe légèrement mentholée.

Origine : France, Antilles, Guadeloupe, rhum ambré, 70 cl

[Lien vers la fiche du produit](#)