

RHUM LONGUETEAU VIEUX VSOP 42°C 70 CL

Ce rhum est issu de l'assemblage de rhums vieux de 6 à 9 ans, vieillis en fûts de chêne ayant précédemment contenu du cognac. Cet assemblage constitue



Référence : 596217

Prix : 82.25 €

Descriptif :

RHUM LONGUETEAU VIEUX VSOP 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.

Ce rhum est issu de l'assemblage de rhums vieux de 6 à 9 ans, vieillis en fûts de chêne ayant précédemment contenu du cognac. Cet assemblage constitue l'identité même de la famille Longueteau, fruit d'un travail exceptionnel accompli avec passion.

notes de dégustation :

. Le nez est d'une grande complexité, sur de la finesse , développant des notes de caramel, d'épices doux, de fruits secs (pâte d'amande, noix) et de fleurs. La bouche est toute aussi délicate avec des fruits mûrs qui

arrivent tels que la banane, le coing, le melon avec des notes de chocolat, de réglisse, de clou de girofle et de muscade. pour sublimer La finale est grande, riche, et longue, déclinant des notes de tabac et de châtaigne. Un grand chef d'oeuvre .

Origine : France, Antilles, Guadeloupe, rhum vieux, 70 cl , livré en étui

[Lien vers la fiche du produit](#)