

RHUM DOS MADERAS 5+3 37.5°C 70 cl

Le nez est très doux (caramel, miel, cannelle) accompagné de notes de fruits mûrs , de lait de coco et de tabac. La bouche est délicate allant sur le



Référence : 598976

Prix : 40.65 €

Descriptif :

RHUM DOS MADERAS 5+3 37.5°C 70 cl

Le Rhum Dos Maderas PX 5+5 appartient à la société espagnole Williams & Humbert producteur de vin de Xérès fort de 130 ans d'expérience, ils utilisent un procès très particulier , d'un mélange de 2 cultures, avec un élevage en 2 temps , la première, les eaux de vies de 5 ans minimum sélectionnées proviennent de lots de la Barbade et de la Guyanne et sont élevées dans des fûts de Bourbon dans les Caraïbes. ensuite, les fûts sont transportés en élevage pendant 3 ans au sud de l'Espagne en Andalousie dans des fûts ayant contenu du Xérès dans des fûts de Palo Cortado “Dos Cortados”, une variété rare de sherry.

notes de dégustation :

Le nez de ce Dos Maderas est très doux (caramel, miel, cannelle) accompagné de notes de fruits mûrs , de lait de coco et de tabac. La bouche est délicate allant sur le bois blanc, la vanille, et le tabac se déclinent tranquillement ,mêlés d'abricots et de fruits mûrs . La finale est légèrement réglissée et saline

Origine : Barbade & Espagne, livré sans étui, 70 cl

[Lien vers la fiche du produit](#)