

RHUM DOS MADERAS 5+5 40°C 70 CL

Le nez est doux, sur le pruneau, la poire, les fruits cuits, la bouche est puissante et grasse, douce, notes banane flambée, légèrement sur les épices(



Référence : 598899

Prix : 44.60 €

Descriptif :

RHUM DOS MADERAS 5+5 40°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 procédé 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 Guyane élevées dans des fûts de Bourbon dans les Caraïbes. En seconde étape, les rhums sont ensuite transportés au sud de l'Espagne à Jerez de la Frontera sur des terres chaudes et sèches. C'est durant cette seconde phase que le rhum est mis au repos dans des fûts uniques ayant contenu de prestigieux vins d'Oloroso et Pedro Ximenez, pendant au moins 20 ans que les rhums sont remis au repos 5 ans dont 3 ans dans des fûts de vins secs de "Dos Cortados" ayant un profil aromatique savoureux, puis 2 ans dans des fûts ayant contenu du don Guido durant 20 ans

notes de dégustation :

Le nez est doux, sur le pruneau, la poire, les fruits cuits, la bouche est puissante et grasse, douce, notes banane flambée, légèrement sur les épices(clou de girofle, cannelle) avec le pruneau et le tabac blond. La finale est longue, tanique, avec un beau volume.

Origine : Caraïbes- Espagne, 40°C, 70 cl, livré en étui

[Lien vers la fiche du produit](#)