RHUM DOS MADERAS SELCCION 42 °C 70 CL

Le nez est complexe sur le cuivre, la mélasse caramélisée, avec un caractère minéral quelque part entre le charbon et le silex, puis à l'aération on d

Référence : 598974

Prix : 57.90 €

Descriptif :

RHUM DOS MADERAS SELECCION 42 °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 utlisent un procés 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 élévées dans des fûts de Bourbon dans les Caraîbes. Sa seconde étape , les rhums sont ensuite transportés au sud de l'Espagne à Jerez de la Frontera sur des terres chaudes et sèches.Ce rhum est un assemblage du célèbre Dos Maderas 5+5 (vieilli 10 ans en soléra en tout dont 5 ans sous climat tropical et 5 ans en Andalousie dans des fûts de sherry), et de rhums en provenance de la Barbade et du Guyana vieillis 10 ans en fûts de bourbon

notes de dégustation:

Le nez est complexe sur le cuivre, la mélasse caramélisée, avec un caractère minéral quelque part entre le charbon et le silex, puis à l'aération on distinguent des notes similaires au 1 er nez avec les fruits noirs cuits (prune, pruneau). L’équilibre est présent avec des épices pour relever le tout .

La bouche est riche, ronde, sur le pruneau, le côté oxydatif , tabac apparait légèrement, viennent ensuite le sherry qui apporte du volume avec la noix.

La finale est gourmande, sur le sherry, les cerises kirschées.

Origine ; Espagne, 10+5, rhum 42°C, livré en étui,

Lien vers la fiche du produit