

Rhum Matusalem Cuba 15ans Gran Reserva 70cl 40°C

Elaborés à partir de mélasses, ils sont vieillis, selon la technique de la solera, la bouche est onctueuse et suave, avec notes de caramel de vanille



Référence : 599094

Prix : 43.70 €

Descriptif :

Rhum Cuba 15ans Gran Reserva 70cl 40°C

Au début des années 1870 deux frères Benjamin et Eduardo Camp émigrent d'Espagne vers Cuba avec l'intention d'y monter une distillerie de rhum. En 1872, ils déposent la marque Matusalem en référence au patriarche de l'ancien testament qui mourut à 969 ans. Pourquoi Matusalem ? Tout simplement parce que les frères Camp avaient eu l'idée géniale d'appliquer au rhum les techniques de la solera propres au Xérès et qu'il connaissaient bien. Idée simple mais innovante pour le rhum, cette technique permet des vieillissements beaucoup plus longs.

notes de dégustation:

Nez fin de fruits secs, la bouche est onctueuse et suave, avec notes de caramel de vanille et de pelures d'oranges confites, feuille de cigare fraîche. Structure élégante et d'une grande finesse. La finale est longue toute en puissance et complexité.

Origine: République Dominicaine, 70 cl, 40°C, livré en étui

[Lien vers la fiche du produit](#)