

## **Rhum Opthimus 21 ans Soléra République 38 °C 70 CL**

Le nez est flatteur, développante notes de torréfaction, de banane flambée. La bouche est toute aussi gourmande, sur la vanille ,le caramel,et les fr



**Référence :** 58992

**Prix :** 83.90 €

### **Descriptif :**

## **Rhum Opthimus 21 ans Soléra République 38 °C 70 CL**

Originaire de CUBA, la famille OLIVER du fuir l'île lors de la révolution de 1959, Au milieu des années 80, l'un d'entre eux a pu revenir à Cuba, où il a découvert des documents relatifs à l'élaboration du rhum par ses aïeux. La famille Oliver voulant renouer avec cette tradition, installa une distillerie à Saint-Domingue, le climat et les sols y étant similaires à ceux de leur île natale. La famille Oliver propose une gamme de rhums traditionnels cubains (Cubaney) et une autre de rhums (Opthimus), élevés en solera. Ce rhum ( ron) été mis en bouteille avec un degré naturel de 38%. Avant le rhum a été stocké dans des fûts de bourbon.

notes de dégustation :

On retrouve des notes caramel et de vanille dans ce rhum OPTHIMUS 21 ans Ce rhum est embouteillé à la main et numéroté individuellement en République Dominicaine .

Le nez est flatteur, développante notes de torréfaction, de banane flambée. La bouche est toute aussi gourmande, sur la vanille ,le caramel,et les fruits exotiques. la finale est légèrement épicée

Origine: République Dominicaine, 21 ans soléra, 38°C, 70 cl , livré en étui

[Lien vers la fiche du produit](#)