

Rhum Rivière du Mat Grande Réserve 5 à 8 ans d'âge

Le Grande Réserve est un rhum traditionnel qui a vieilli pendant 8 ans au moins en fûts de chêne. fruité, vanillé arôme de caramel cuit, élégant,...



Référence : 598095

Prix : 45.95 €

Descriptif :

Rhum Rivière du Mat Grande Réserve 5 à 8 ans d'âge

La distillerie est née en 1886 et fait partie des 3 plus grandes distilleries de l'île. Elle porte le nom de la Grande Rivière principale de la Réunion. Elle possède une grande majorité de Barriques en chêne Français (neuves ou ex - cognac) qui sont sélectionnées par Christian VERGER vigneron en Bourgogne (expert sur le vieillissement sous bois) consultant pour ROZELIEURES, La MAUNY, TROIS RIVIERES. La Grande Réserve est une sélection de Rhums traditionnels qui ont vieilli entre 5 et 8 ans en fûts de chêne. Les rhums traditionnels de la Réunion sont élaborés à partir de la mélasse (jus résiduel obtenu après le raffinage du jus de canne). Ils présentent de formidables aptitudes au vieillissements prolongés.

notes de dégustation :

Couleur robe ambrée soutenue. Il offre un nez complexe où dominant le fruité, la vanille et le caramel cuit. La bouche suave dès l'attaque, il présente une structure souple et fondue d'arômes complexes d'où se dégagent le vanillé, le sucre roux, les fruits cuits avec une pointe de rancio. Une pointe de poivre et de gingembre vient relever le tout, lui donnant plus d'ampleur et de richesse. La finale a toute cette variété aromatique en fait un rhum très séducteur par sa richesse, d'autant qu'elle s'exprime avec élégance et légèreté.

Volume 40%

Contenant 700ML

Dégustation Apéritif et digestif

[Lien vers la fiche du produit](#)