

## **Rhum Séverin XO 6 ans 70 cl 45°C GUADELOUPE**

Sa couleur est ambrée, claire, limpide. Le nez est tout d'abord discret, puis la vanille et la banane cuite prennent de l'ampleur



**Référence :** 598881

**Prix :** 69.90 €

### **Descriptif :**

## **Rhum Séverin XO 70 cl 45°C Guadeloupe**

Le domaine Séverin est un des plus vieux domaines connus sous le nom de d'Habitation Bellevue ( qui fut géré dans les années 1800 par mr SEVERIN) et produisait de la canne à sucre et des ananas. Puis en 1928 une famille charentaise la famille MARSOLLE s'installe au domaine et développe la réalisation traditionnelle de Rhum Agricole, avec toujours la grande roue à aubes ( de 8 mètres de diamètre unique aux Caraïbes) qui entraîne deux moulins, alimentée par un canal de 3 kilomètres percé au 18ème siècle ... par le père Labat ! La distillation est toujours faite dans une colonne, alimentée en vapeur par la combustion des bagasses, les résidus fibreux de la canne après broyage.

notes de dégustation :

Sa couleur est ambrée, claire, limpide. Le nez est tout d'abord discret, puis la vanille et la banane cuite prennent de l'ampleur. L'attaque est d'abord moelleuse, puis couvre la bouche. Le corps est léger, avec toutefois une dominante boisée (tanins) marquée, qui l'emporte sur les notes fruitées (vanille surtout) et bien sûr sucré. La finale est ronde et laisse place à un caractère plus sec, assez épicé, mais délicat. Au total, un Guadeloupéen au caractère rude et puissant.

Origine : Guadeloupe , 70 cl 43°C, livré en étui

[Lien vers la fiche du produit](#)