

**RHUM VIEUX AGRICOLE de La GUADELOUPE SEVERIN VO 3 ANS 70 CL 40°C**

des notes au style typiquement guadeloupéen. Le nez se prononce sur le côté grillé, torréfié, avec des pommes composées après aération la canne fraîche



**Référence :** 598860

**Prix :** 42.55 €

**Descriptif :**

**RHUM VIEUX AGRICOLE de La GUADELOUPE SEVERIN VO 3 ANS 70 CL 40°C**

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. Cette cuvée est un assemblage de rhums vieux ayant vieilli au minimum 3 ans, principalement en fûts de Bourbon Américain dans les chais de Basse-Terre en Guadeloupe.

notes de dégustation :

des notes au style typiquement guadeloupéen. Le nez se prononce sur le côté grillé, torréfié, avec des pommes composées après aération la canne fraîche arrive accompagnée par des notes d'agrumes. La bouche s'ouvre sur des caractéristiques vanillées, de bonbon au miel, la pêche, avec une finale douce, légèrement boisée, vanillée

Origine: France; Guadeloupe; 40°C, 70 cl

[Lien vers la fiche du produit](#)