

Rum Santa Teresa 1796 Vénézuéla 40°C 70 cl

Le nez se découvre sur une palette complexe et explosive allant de la vanille au tabac, du maïs au caramel toffee, aux fruits tels que la poire à la b



Référence : 598827

Prix : 69.95 €

Descriptif :

Rum Santa Teresa 1796 Vénézuéla 40°C 70 cl

C'est au Venezuela, dans l'une des hautes vallées de l'arrière-pays, que se trouve la distillerie familiale de cette marque : l'Hacienda Santa Teresa. C'est la plus ancienne du pays. Son histoire remonte à 1796, lorsque le comte Tavor y Blanco la reçut en cadeau du roi d'Espagne. Il faut attendre son rachat par la famille Vollmer pour qu'elle produise du rhum.

Il est unique car il est le seul rhum à être totalement vieilli avec la méthode SOLERA, le secret du Sherry Espagnol et des producteurs de Brandy depuis des siècles. Le Ron de Solera est vieilli dans des barils de chêne positionner les uns sur les autres sur des rangées de 4. C'est là, à travers la technique de vieillissement SOLERA que le processus de maturation commence, le rhum coule à travers les couches de barils pour finir dans de grandes cuves de chêne français. Alors qu'il avance doucement de baril en baril, il termine sa maturation pour devenir un spiritueux parfaitement équilibré qui donne cette rondeur distinctive et inimitable du rhum SANTA TERESA 1796.

notes de dégustation :

Le nez se découvre sur une palette complexe et explosive allant de la vanille au tabac, du maïs au caramel toffee, aux fruits tels que la poire à la banane. La bouche est gourmande avec des notes de jus de canne fraîche, de noix de coco, accompagnées de notes de moka, banane séchée, finissant sur des pointes boisées en parfait accord. La finale est chaude toujours des notes boisées viennent caresser le palais mêlés de fruits exotiques et de fruits secs, très belle longueur en bouche.

Origine: Amérique, Vénézuëla, 40°C, livré en étui

[Lien vers la fiche du produit](#)