

Exception Famille Ricci



MONTEBELLO 21 ANS



RHUM SINGLE CASK BRUT DE FÛT MONTEBELLO 100% AGRICOLE

Élevage fûts de bourbon + fût de Jurançon 100% tropical
Notes de dégustation : Un nez expressif sur les fruits confits et les épices. Une bouche dotée d'une grande richesse aromatique. Confiture de coing et marmelade de pêche de vigne viennent agrémenter une multitude d'épices (muscade et girofle notamment), ensuite, on retrouve un peu de bagasse avec des touches miellées. Une finale persistante sur de l'abricot sec et un bois légèrement humide. Une belle claque avec ce rhum doté d'une concentration aromatique remarquable.

DISTILLERIE

MONTEBELLO

DISTILLATION

COLONNE

ELEVAGE

BOURBON + 4 ANS DE FÛT DE JURANÇON
100% TROPICAL

AJOUTS

AUCUN

DEGRE

45.4°

Les rhums Famille Ricci sont créés avec passion dans notre maison familiale à Mougins, capitale de la gastronomie et de l'art de vivre.

Nos différentes créations sont le résultat des mariages de diverses provenances.

Elles sont sublimées par des barriques aux essences de bois multiples, aux chauffeuses secrètes spécialement pensées pour nous, ainsi que par nos techniques de vieillissement et de réduction recherchées, exclusives et gardées précieusement secrètes.

Avec cette bouteille, nous partageons avec vous le fruit de notre travail pour vous faire voyager sur les mers de la découverte et vous faire accoster sur les rives du plaisir.

Morgan Ricci