

Rhum
Damoiseau

RHUM AGRICOLE - GUADELOUPE - INDICATION GÉOGRAPHIQUE

ÇA EN "VO" LA CHANDELLE !

DAMOISEAU VO 3 ANS MINIMUM 42%VOL.

Le Rhum Vieux Agricole V.O (Very Old) obtient sa dénomination après avoir séjourné un minimum de 3 années en **fûts de 180 à 200 litres ayant contenu du bourbon**. Il acquiert au fil du temps sa couleur, ses notes boisées et épicées.

Notre maître de chai, Hervé Damoiseau travaille de façon minutieuse pour reproduire constamment les caractéristiques organoleptiques de cet assemblage fin et gourmet.

PARLONS PRODUCTION

Fermentation contrôlée 24-36h à l'aide de levure naturelle provenant des cannes à sucre de la Guadeloupe

Distillation créole

Méthode de vieillissement : ouillage

Filtrage mécanique à plaque pour préserver la richesse aromatique

Vieillissement tropical dans des fûts ex-bourbon

MODE DE DÉGUSTATION

Pur. Il peut être accompagné de chocolat extra-fondant ou de fruits secs exotiques

En cocktail : NAVY GWOG - CREOLD'FASHIONED



COULEUR
ambré

*Notes de
dégustation*

NEZ
notes de BBQ, vanille, cannelle et
confiture d'oranges

TEXTURE
sec

BOUCHE
sec et boisé. Note d'épices, de
fumé, une finale sur les agrumes, le
fumé et l'orange amère.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION