

Rhum

Damoiseau

RHUM AGRICOLE - GUADELOUPE - INDICATION GÉOGRAPHIQUE

V-ERSER S-ANS O-UBLIER P-ERSONNE

DAMOISEAU VSOP

4 ANS MINIMUM

42%VOL.



Élaboré dans le strict respect des méthodes traditionnelles, le Rhum Vieux V.S.O.P (Very Special Old Pale) provient d'un assemblage harmonieux de Rhums Agricoles ayant **vieilli un minimum de 4 ans** dans des petits **fûts de chêne ayant contenu du bourbon, d'une contenance de 180 litres**.

Le VSOP, c'est l'équilibre des arômes de fruits cuits, parfois confits et de notes boisées, épicées. En bouche, la structure légère apportée par le bois est fondue, ce rhum se caractérise déjà d'une belle longueur.

MODE DE DÉGUSTATION

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

En cocktails, il apporte du caractère

Côté alliances gourmandes, parfaits sur un foie gras, de préférence poêlé pour exprimer toutes les oppositions qui font la richesse de cet accord. Le VSOP accompagne également parfaitement des fromages semi-affinés.



COULEUR
ambré

NEZ
arômes de fruits grillés, d'agrumes et d'épices

TEXTURE
ronde

BOUCHE
vive, équilibrée, épicée, délicatement mentholée

Notes de dégustation



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