

Rhum
Damoiseau

RHUM AGRICOLE - GUADELOUPE - INDICATION GÉOGRAPHIQUE

RICHESSSE AROMATIQUE !

CUVÉE SUBPRIME 2008

8 ANS D'ÂGE

47,9%VOL.

Témoin de la plus grande crise financière, la cuvée Subprime 2008 a vu le jour suite à une campagne rhumière caractérisée par un ensoleillement optimal et des cannes à sucres dotées d'une richesse en saccharose exceptionnelle.

Vieilli un minimum de 8 ans dans des petits fûts de chêne américain d'une contenance de 220 litres et réduit à un degré d'alcool de 47,9%.

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 de chêne ayant contenu du bourbon

MODE DE DÉGUSTATION

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



COULEUR

acajou

Notes de dégustation

NEZ

sucres de canne, fruits exotiques

TEXTURE

gras

BOUCHE

une vraie explosion de goût, le fruit de la passion caramélisé et la mangue confite rencontre le bois et la réglisse avec une légère mais persistante note végétale. Sur la finale la fraîcheur du jus de canne se marie parfaitement avec le piment végétalien et le cacao.



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