



SPICED RUM

COMPAGNIE DES INDES

PROVENANCE

Blend de rhums de République Dominicaine (approx. 80%) & Vénézuéla (approx. 20%)

DONNEES TECHNIQUES

40% d'alcool - 700 ml

Fourni sans étui – conditionné en carton de 6 bouteilles

NOTE DE DEGUSTATION

Oubliez tout ce que vous pensez savoir sur le Spiced Rum ! Loin des clichés de la catégorie, il ne s'agit pas ici d'un de ces rhums liquoreux bourrés de sucre et de colorants mais bien au contraire d'un rhum authentique, avec peu de sucres ajoutés (15g) et zéro colorant, un blend de rhums de République Dominicaine (approx. 80%) & Vénézuéla (approx. 20%) lentement infusé de poivre noir, gingembre, réglisse, vanille, noix de muscade etc pendant 2 semaines.

Le rhum obtenu après macération est ainsi naturellement épicé et fruité. Dégusté seul ou en cocktail, c'est un pur délice en bouche !

DÉGUSTATION

Apparence visuelle : Ce Spiced Rum COMPAGNIE DES INDES bénéficie d'une couleur or pale puissante et profonde apportée en grande majorité par la macération de véritables plantes et épices dans le rhum. C'est une couleur entièrement naturelle que l'on retrouve dans le verre.

Nez : équilibré entre un coté doux et gourmand avec la noix de muscade, la vanille et une touche de cannelle et un côté puissant et épicé avec un gingembre assez présent, du poivre et une touche d'agrumes. Il est enivrant et fait preuve d'un caractère bien trempé.

Bouche : le mot Spiced prend tout son sens avec une attaque douce et équilibrée, emportée par les agrumes, des épices du style ras el hanout, du clou de girofle, puis une montée en puissance avec un coté boisé et chaleureux avec de la réglisse, de la fève tonka, de la vanille et une pointe d'arômes végétaux (Thym, coriandre etc...).

Finale : bercé dans un délicieux univers de sucré salé, comme flottant sur le tapis volant d'Aladin.

LES FAITS

Date de lancement: Septembre 2020

Âge: NAS

Additifs : 15G/L de sucre

Provenance : blend de rhums de République Dominicaine (approx. 80%) & Vénézuéla (approx. 20%)

Mise en bouteille en France sans filtration à froid