



Boulet de canon N°9

COMPAGNIE DES INDES

Origine : Panama et Nicaragua

INFORMATIONS

TECHNIQUES

46% alcool - 700 ml

Fourni avec étui – conditionné
en carton de 6 bouteilles

Disponible en France, Belgique,
Royaume-Uni, Allemagne, Pays-Bas,
Danemark, Suisse, Andorre, Espagne

*VMF pallet: 120 x 100 cm
** EURO pallet: 100 x 100 cm



DESCRIPTION

Née de l'idée d'apporter des arômes fumés au monde du rhum, le procédé de fabrication varie lui d'une édition à une autre pour les éditions impaires comme celle-ci.

Le Boulet de Canon n°9 ne déroge pas à la règle de l'expérimentation ! En partenariat avec les restaurants **Melt Paris**, le Boulet de Canon 9 est un assemblage de rhums vieux provenant du Panama et du Nicaragua.

Ce rhum à 46 % Alc./Vol. a ensuite été infusé en utilisant la technique du fat wash, une technique qui consiste à infuser un corps gras à un spiritueux. Infusé à partir de graisse de BBQ fumé, ce rhum conserve ainsi les arômes caractéristiques de viande grillée.

Résultat un rhum fumé, gras et iodé !

NOTES DE DEGUSTATION

Un jaune or, avec des reflets bruns.

Nez : Immédiatement sur les notes de viande fumée, de poivre et de cumin. En fermant les yeux, le parfum évoque des lardons trempés dans la sauce BBQ et une pointe de vinaigre balsamique. On retrouve également le fumé du feu de bois et le gras d'un délicieux beurre de baratte.

Bouche : L'attaque est grasse, le palais est immédiatement tapissé de cette suave impression de mordre dans des ribs BBQ. Une touche poivrée s'interpose avant de laisser place à ces délicieux arômes de noisettes dignes des meilleurs viandes mûrées.

Finale : La fin de bouche est dominée par un fumé délicat, une touche iodée soulignée par le clou de girofle et le poivre. C'est appétissant et addictif.

LES FAITS

Vendu depuis : 2020

Contenu : 70 cl

Teneur en alcool : 46% Alc./Vol.

Mise en bouteille en France sans filtration à froid