



## FIJI SECRETE

**10 ans 44% Alc./Vol.**  
**COMPAGNIE DES INDES**

## ORIGINE

**Fiji**

## INFORMATIONS TECHNIQUES

**44% alcool - 700 ml**

**Distillation :**

**Base : Mélasse**

**Vieillessement : 70% Tropical**

**Fourni avec étui – conditionné  
en carton de 6 bouteilles**

Disponible en :

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



## DESCRIPTION

L'île de Fiji est un grand producteur de canne à sucre et donc de mélasse (89,384.00 tonnes en 2018). Une grande partie de cette mélasse est exportée mais la seule distillerie de l'île l'utilise pour la production de rhum dans des alambics à repasse (pot still). Les rhums du Fiji ont toujours un nez atypique, chargé en épices.

## NOTES DE DEGUSTATION

**Nez :** C'est la fleur de sureau qui fait son entrée en piste au premier nez de ce Fiji, des fruits rouges comme la cerise et la framboise sont assez dominants et s'entremêlent aux curieuses effluent de foin et de Frangipane.

**Bouche :** Grasse et suave avec une pointe d'acidité. On y retrouve les fruits rouges avec cette fois-ci de la groseille et du cassis. Le foin lui a évolué vers une touche fumée, poivrée.

**Finale :** Elle est très harmonieuse, longue sur le quatre-épices et des notes boisées. On lui retrouve les mêmes arômes de cuisine Indienne que certains de nos précédents embouteillages de Fiji.

## LES FAITS

Pays d'origine : Fiji

Vendu depuis : 2021

Contenu : 70 cl

Teneur en alcool : 44% Alc./Vol.