



BOULET DE CANON 11

46% Alc./Vol.

COMPAGNIE DES INDES

ORIGINE

Panama & Nicaragua

INFORMATIONS TECHNIQUES

46% alcool - 700 ml

Distillation : Colonne

Base : Rhum de mélasse

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

Disponible en France, Allemagne,
Royaume-Uni, Belgique,
Espagne, Danemark, Suède,
Suisse, Singapour, Australie



DESCRIPTION

Pour sa onzième édition, notre Boulet de canon frappe encore très fort ! Il est le résultat du vieillissement de notre assemblage classique du Boulet de Canon (Nicaragua et Panama) dans des fûts d'ex-bourbon et surtout une infusion de 48 heures de paprika fumé.

NOTES DE DEGUSTATION

Nez : fruité et fumé avec de la mangue, de l'abricot, du poivron et des effluves de viande séchée.

Bouche : il développe un caractère gras et opulent, avec des notes de fruit confit, de caramel bien cuit, du vinaigre xérés. Un côté chips au barbecue lui confère un aspect gourmand.

Finale : Comme un poulet Boucané, plat typique des Antilles cuit sur le grill. Elle est légèrement fumée et s'allie à des arômes sucrés.

LES FAITS

Pays d'origine : Panama & Nicaragua

Vendu depuis : 2021

Contenu : 70 cl

Teneur en alcool : 46% Alc./Vol.

Mise en bouteille en France sans filtration à froid

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