



**PANAMA 13 ans**  
**COMPAGNIE DES INDES**

**ORIGINE**  
**Panama**

**INFORMATIONS**  
**TECHNIQUES**  
**43% alcool - 700 ml**

**Distillation : Colonne**  
**Base : Rhum de mélasse**  
**Vieillessement : 90% Tropical**  
**et 10% Continental**

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



### DESCRIPTION

Panama 13 ans d'âge 43% Alc./Vol.

### NOTES DE DEGUSTATION

**Nez** : On retrouve des notes de cire d'abeille, des épices douces, du paprika, un petit côté ambré, du clou de girofle et de la cannelle.

**Bouche** : Doux, une impression de gras, un côté médicinal et végétal qui lui donne sa particularité, des touches de genièvre, de bourgeons de pin.

**Finale** : Suave et gourmande avec du fudge et du caramel beurre salé.

### LES FAITS

Pays d'origine: Panama

Vendu depuis: 2022

Contenu : 70 cl

Teneur en alcool : 43% Alc./Vol.

Mise en bouteille en France sans filtration à froid

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