



BOULET DE CANON 13

46% Alc./Vol.

COMPAGNIE DES INDES

ORIGINE

Panama & Nicaragua

INFORMATIONS TECHNIQUES

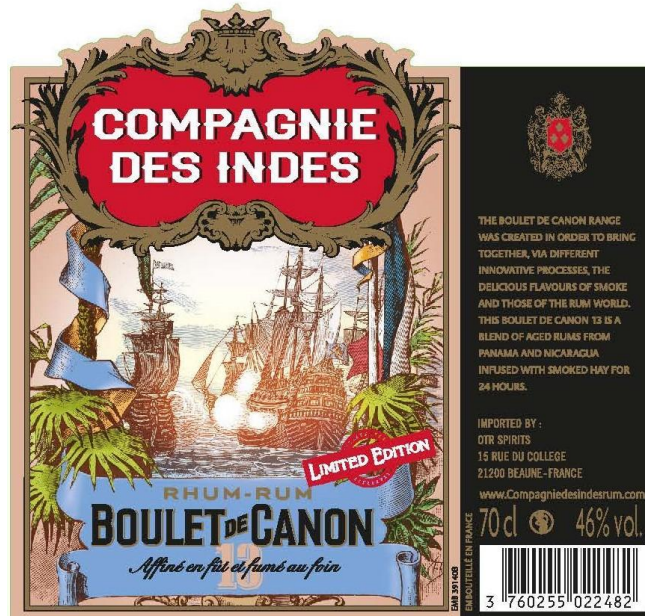
46% alcool - 700 ml

Base : Rhum de mélasse

Finish macération 48 heures

Fourni avec étui – conditionné
en carton de 6 bouteilles

Disponible en France, Allemagne,
Belgique, Espagne, Suisse,
Australie, Andorre, République
Tchèque



DESCRIPTION

Pour sa treizième édition, notre Boulet de canon est le résultat du vieillissement de notre assemblage classique du Boulet de Canon (Nicaragua et Panama) 8 mois dans des fûts de whisky tourbés puis fumé au foin avec une macération de 48 heures.

NOTES DE DEGUSTATION

Nez : Très prononcé sur la cendre, le caramel, la viande grillée, des notes de tabac incandescent

Bouche : D'abord très fumée, très opulente, puis plus tourbée et équilibrée et gourmande. On retrouve également des notes végétales d'origan, de thym, de romarin, des fortes saveurs de paille séchée et de malt grillé.

Finale : Longue cendrée et gourmande. Elle évoque un feu de camp sur lequel on aurait fait griller une belle pièce de viande.

LES FAITS

Pays d'origine : Panama & Nicaragua

Vendu depuis : 2022

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