



• SERVICE SIGNATURE •

À déguster pur
ou avec des glaçons.



Compagnie des Indes est une maison de rhum indépendante fondée en 2015, qui sélectionne et affine en France les meilleurs rhums du monde. Notre vocation : sculpter les goûts du monde, avec soin et révéler la richesse des terroirs à travers des rhums authentiques, transparents et créatifs, accessibles au grand public comme aux connaisseurs.

BOULET DE CANON n°15

VIEILLI 16 MOIS
EN ANCIENS FÛTS DE CAFÉ

• DESCRIPTION •

Les numéros impairs de la gamme "Boulet de Canon" sont le résultat de techniques audacieuses, pensées pour offrir à chaque édition des saveurs fumées caractéristiques. Le N°15 a ainsi été vieilli 16 mois dans un fût au parcours singulier : d'abord utilisé pour un rhum Compagnie des Indes, il a ensuite servi à la fermentation de café chez un torréfacteur français, avant de revenir en chai pour l'affinage final. Ce passage confère au rhum des notes uniques de fumée douce, de torréfaction et de cappuccino.

• NOTES DE DEGUSTATION •

Nez : Des saveurs amères et végétales de café vert, de sous-bois, accompagnées de touches gourmandes de marron glacé et de praliné.

Bouche : Elle dévoile des notes fumées et torréfiées, une touche de tabac, mêlées à une texture crémeuse et des saveurs de tiramisu, de chocolat, de biscuit et de noisette.

• INFORMATIONS CLES •

Pays d'origine : Panama & Nicaragua

Nombre de bouteilles : 750

Contenu : 70 cl

Teneur en alcool : 46% Alc./Vol

Embouteillage : Embouteillé en France sans filtration à froid