



• COCKTAIL SIGNATURE • LATINO ESPRESSO

- 40 ml de rhum Latino
- 30 ml cold brew
- 15 ml sirop coco
- Fève tonka rapée

Mettre les ingrédients dans le shaker.
Ajouter les glaçons et shaker vigoureusement.
Verser sans glace en coupette.
Raper la fève tonka sur la mousse.



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.

LATINO

Venezuela

RHUM VIEUX 4 ANS D'ÂGE

• DESCRIPTION •

Rhum expressif, aussi agréable en dégustation qu'en mixologie, le Latino provient de la Destilería Sofa, la plus ancienne distillerie familiale du Venezuela. Issu de mélasse, il est distillé en colonne, puis vieilli 4 ans en fût de chêne américain ex-Bourbon, sous un climat 100% tropical.

• NOTES DE DEGUSTATION •

Nez : Une belle rondeur qui s'exprime avec des arômes de vanille délicate, de praliné et de notes boisées élégantes.

Bouche : Ronde et généreuse, elle dévoile un corps riche et soyeux, enrichi par des saveurs torréfiées, une pointe de d'amande, de noix de coco, de caramel beurre salé et de bois vanillé qui apportent équilibre et raffinement.

• INFORMATIONS CLES •

Pays d'origine : Venezuela
Contenu : 70 cl
Teneur en alcool : 40% Alc./Vol
Ajout : 15 g / L de sirop de canne
Embouteillage : Embouteillé en France sans filtration à froid