

Centenario 12

COSTA RICA



70CL · 40°

INFOS TECHNIQUES

- Rhum vieux élaboré à partir de mélasse
- Distillé majoritairement en pot still ainsi qu'en alambic à colonne
- Vieilli selon la méthode de Solera en fûts de chêne américain ayant précédemment contenu du bourbon, puis du whisky des Highlands (50%) et du Speyside (50%).

Le plus vieux rhum de l'assemblage est âgé de 12 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ | Fruité • Canne à sucre, caramel, vanille

BOUCHE | Gourmande • Fruit rouges, mélasse, bois

FINALE | Ronde • Caramel
