CENTANARIO 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	Canne à sucre, caramel, vanille
BOUCHE	Fruit rouges, mélasse, bois
FINALE	Caramel

AUTRES PRODUITS DE LA MARQUE



RHUMS
COFFRET CENTENARIO 20 + 2 VERRES
70CL / 40°



RHUMS
CENTENARIO CAFÉ
70CL / 26.5°



RHUMS
CENTENARIO 1985
70CL / 43°



RHUMS
CENTENARIO 20
70CL / 40°