CENTENARIO 1985

COSTA RICA



70CL 43°

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 de la région des Lowlands.

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ	Fruité - Fruits secs, canne à sucre, caramel, vanille
BOUCHE	Gourmande – Fruit des bois, mélasse, café torréfié
FINALE	Longue - Épices chaudes

AUTRES PRODUITS DE LA MARQUE



RHUMS
CENTANARIO 12
70CL / 40°



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



RHUMS
CENTENARIO CAFÉ
70CL / 26.5°



RHUMS
CENTENARIO 20
70CL / 40°