

CENTENARIO 20

COSTA RICA

70CL 40°



INFOS TECHNIQUES

- Rhum vieux élaboré à partir de mélasse
- Distillé en alambic à colonne et en pot still
- Vieilli selon la méthode de Solera en fûts de chêne américain ayant précédemment contenu du bourbon, puis du whisky des Highlands (80%) et du Speyside (20%).

Le plus vieux rhum de l'assemblage est âgé de 20 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ	Élegant • Vanille, agrume, chêne
BOUCHE	Rond • Caramel, citron, épices
FINALE	Longue • Noix de pécan

AUTRES PRODUITS DE LA MARQUE



RHUMS
CENTENARIO 1985
70CL / 43°



RHUMS
CENTENARIO 12
70CL / 40°



RHUMS
CENTENARIO 25
70CL / 40°



RHUMS
CENTENARIO 30
70CL / 40°