

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

Élégant • Vanille, agrume, chêne NEZ

BOUCHE I Rond • Caramel, citron, épices

FINALE Longue • Noix de pécan

AUTRES PRODUITS DE LA MARQUE



70CL / 43°

RHUMS **CENTENARIO 1985**

CENTENARIO 12

70CL / 40°

CENTENARIO 25

RHUMS **CENTENARIO 30**

70CL / 40° 70CL / 40°