

CENTENARIO 30

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 Lowlands (1/3), des Highlands (1/3) et du Speyside (1/3)
- Le plus vieux rhum de l'assemblage est âgé de 30 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ	Fruité • Vanille, fruits compotés, chêne
BOUCHE	Gourmande • Caramel, épices, chocolat
FINALE	Élégante • Épices chaudes, chocolat noir

AUTRES PRODUITS DE LA MARQUE



RHUMS
CENTENARIO 1985
70CL / 43°



RHUMS
CENTENARIO 12
70CL / 40°



RHUMS
CENTENARIO 20
70CL / 40°



RHUMS
CENTENARIO 25
70CL / 40°