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
CENTANARIO 12
70CL / 40°



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



RHUMS
CENTENARIO CAFÉ
70CL / 26.5°



RHUMS
CENTENARIO 1985
70CL / 43°