

# 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

Fruité • Vanille, fruits compotés, chêne NEZ

Gourmande • Caramel, épices, chocolat

Élégante • Épices chaudes, chocolat noir **FINALE** 

# **AUTRES PRODUITS DE LA MARQUE**



**CENTENARIO 1985** 

70CL / 43°

**CENTENARIO 12** 

70CL / 40°



**CENTENARIO 20** 

**CENTENARIO 25** 

70CL / 40° 70CL / 40°