COFFRET CENTENARIO 20 + 2 VERRES

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

AUTRES PRODUITS DE LA MARQUE



RHUMS
CENTANARIO 12
70CL / 40°



RHUMS
CENTENARIO CAFÉ
70CL / 26.5°



RHUMS
CENTENARIO 1985
70CL / 43°



RHUMS
CENTENARIO 20
70CL / 40°