

# LA DÉLIVRANDE

RHUM EXTRAORDINAIRE

Méthode de distillation :

Alambic hybridé d'une colonne en cuivre,  
fermentation longue

Volume:

70 cl

TAV :

48.8 % Vol



## UNE ETOILE EST NEE

Tant attendue, et après 6 longues années passées à grandir et à murir entre mer et montagne dans son cocon de chêne, notre dernière-née est un trésor.

Cette cuvée pur jus de canne a été distillée puis élevée à l'Habitation du Simon.

Elégante et complexe, La Délivrante est le fruit de notre travail guidé par la passion et l'authenticité.

## DEGUSTATION

Au nez, sa complexité se dévoile par des notes de fruits noirs et de noix de macadamia contrastées de senteurs de menthe et de cuir.

En bouche, les volutes de bois fumé précèdent des notes de tabac blond et de confitures de fruits.

La finale est intensément longue, sur des notes de chocolat et de fèves brûlées.

Un rhum vieux envoutant, à la fois complexe et intense, porté par une belle longueur en bouche.