

NUÉE ARDENTE

RHUM EXTRAORDINAIRE

Volume:

70 cl

TAV :

44,7 % Vol



UN ASSEMBLAGE COMPLEXE ET GOURMAND

Nuée ardente est un rhum issu de l'assemblage complexe de 11 rhums d'exception ayant séjourné en fûts de chêne entre 6 et 22 ans.

La cuvée connaît ensuite un nouvel affinage en foudre de chêne français ayant précédemment contenu de l'eau de vie de Cognac.

DÉGUSTATION

Sa robe, brillante d'un acajou intense, développe des reflets dorés et cuivrés.

Son nez gourmand est caractérisé par des arômes de fruits et de réglisse ponctué par de subtiles notes de vanille bourbon et de torréfaction.

En bouche une riche explosion aromatique offre des tannins souples et évolue sur des pointes d'épices et de cacao grillé.

En finale, des notes de fruits confits et de menthe poivrée s'épanouissent dans une savoureuse longueur.