



N°1009

Comme dans un passé pas si lointain j'ai renoué avec la tradition de la Famille Serres en proposant mes propres rhums. Fort d'une rencontre, j'ai sélectionné auprès de la distillerie MONTEBELLO, 3 fûts d'exceptions dans le but de vous proposer des Rhums dit « Single Cask ». Par ce choix, je vous apporte la garantie d'une édition limitée et confidentielle de 314 bouteilles.



COMMENTAIRES :

Le n°1009 est élaboré dans la plus pure tradition des rhums vieux agricoles MONTEBELLO. Ce rhum fait honneur à la production cannière de l'île en intégrant trois des variétés les plus présentes : les cannes jaunes, rouges et bleues récoltées sur les reliefs montagneux du nord de la Basse Terre. Ce rhum a vieilli en fût de bourbon pendant 7 ans. Celui-ci conserve toute sa puissance aromatique car aucune réduction n'a été effectuée. La robe est d'un orangé cuivré parsemé de reflets dorés. Des arômes de tarte aux pommes caramélisées domine le nez. Les notes de calvados se mêlent au miel d'acacia. A la fois souple et équilibrée, l'attaque en bouche s'ouvre sur des parfums d'épices et de brioche.