



# N°1029

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 :

Parce que le temps façonne les plus beaux ouvrages, et que la nature donne naissance aux meilleurs breuvages, nous avons laissé vieillir pendant 13 ans ce rhum d'exception. Le n°1029 provient d'une sélection de canne bleue et rouge. Une fois le jus extrait, il est placé plus de 3 jours dans des cuves de fermentation. La distillation est ensuite opérée dans des colonnes de types Savalle en continue dans la pure tradition des rhums des Antilles Françaises. L'élevage particulier de ce rhum lui confère un caractère tout à fait singulier 3 ans en fût de cognac puis 10 ans en fût de bourbon. Le nez est généreux : des fruits à coque se mêlent à des arômes de vanille teintée d'une certaine fraîcheur. L'attaque est d'une souplesse remarquable : le bois vient pâtisser les tannins apportant des notes gourmandes.