



N°185

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 :

Ce fût N°185 est élaboré dans la plus pure tradition des rhums vieux agricoles MONTEBELLO. Il provient du jus de canne (rouge et jaune) du nord de la Grand-Terre, connu pour ses sols riches, salins et argileux. Mis en fût de bourbon à 60° précisément ce qui permet d'obtenir au bout de 4 ans un produit équilibré, rond en bouche et d'une longueur remarquable pour son âge. Le nez s'ouvre sur des notes de cassonade et de banane flambée relevée d'un chocolat noir légèrement citronné. La texture en bouche est généreuse. L'attaque est franche mais non agressive. L'aromatique devient plus pâtissière avec des notes de crème brûlée saupoudrée de vanille.