



# 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.



# 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.



# 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.