



Carte des Rhums

GUATEMALA

PRIX

4CL

6CL

ZACAPA - 23 ans - Solera - 40°

Bienvenue au Guatemala ! Le **rhum Zacapa**, est un rhum de haute altitude (2300m), vieilli selon la **méthode de la Solera**. On parle d'un rhum vieilli « au-dessus des nuages ».

10,00 €

13,00 €

Arômes de caramel, de chocolat et d'épices complétés de fruits secs.

Elaboration : jus de canne concentré

ZACAPA – EDICION NEGRA - Solera - 43°

Embouteillage hommage aux volcans de la région, ce rhum s'élabore sous le signe du feu. Les rhums tirés de la solera observent un vieillissement supplémentaire en fûts de chêne américain. Particularité : ils ont été profondément chauffés à travers une terracotta placée à l'intérieur. Cette édition spéciale se caractérise par son caractère de feu et une subtile touche fumée.

12,00 €

15,00 €

Notes fumées qui se marient à celles de chocolat et de fruits secs.

Elaboration : jus de canne concentré

BARBADE

PRIX

4CL

6CL

PLANTATION XO – 20 ANS - 40°

Assemblage de rhums de 12 à 20 ans d'âge originaires de la Barbade. A l'instar des autres rhums Plantation, cette cuvée exotique a vieilli dans son pays d'origine, la Barbade, mais a également bénéficié des bienfaits du vieillissement à Cognac, dans des fûts originellement utilisés pour les cognacs Ferrand.

8,00 €

10,00 €

Les notes boisées et de mangue témoignent de son âge avancé, résultat d'une longue maturation en fûts de chêne français.

Elaboration : mélasse

DOORLY'S – 12 ANS - 43°

Doorly's 12 ans est un assemblage de rhums en provenance de la distillerie Foursquare ayant vieilli sous le climat tropical de la Barbade. Blend de deux distillats, alambic et colonne, il se caractérise par un vieillissement majoritairement en fûts de bourbon du Kentucky (90%) et en fûts de Madère

7,00 €

9,00 €

Notes pâtisseries particulièrement gourmandes se fondent avec les épices. et des saveurs de réglisse et de sirop d'érable

Elaboration : mélasse

JAMAÏQUE

PRIX

4CL

6CL

APPLETON – BLACK RIVER - 15 ANS - 43°

Ce 15 ans d'âge vieilli en fûts de chêne américain a obtenu 94 points sur 100 au Beverage Tasting Institute, et une Médaille d'Or. L'Appleton Estate a été fondée au cœur de la Jamaïque en 1749, ce qui en fait la plus ancienne distillerie de l'île encore en activité.

8,00 €

10,00 €

Notes notes intenses d'amandes et de noisettes grillées, d'écorces d'orange, de vanille, de café

Elaboration : mélasse