RHUM DAMOISEAU V.O.

Prodotto nella Grande-Terre, in Guadalupa, Damoiseau V.O. è un Rhum Vieux Agricole ottenuto dalla fermentazione e distillazione del puro succo di canna da zucchero. La fermentazione della durata di 24-36 ore, condotta con lieviti autoctoni, viene seguita dalla distillazione in colonna creola. L'invecchiamento in clima tropicale è di un minimo di 3 anni in botti di rovere da 180–200 litri ex-Bourbon e avviene con la tecnica dell'ouillage (rabbocco periodico per compensare l'evaporazione).
Il processo si conclude con una filtrazione meccanica a piastre, che consente di mantenere intatta la ricchezza aromatica del Rhum.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore ambrato. Al naso emergono note di vaniglia, cannella e confettura d'arancia, accompagnate da accenti affumicati e tostati. Al palato è secco e strutturato, con sentori di spezie, legno e fumo. Il finale è lungo e complesso, dominato da agrumi amari.

Cod. 30719 – 70 cl – 42% vol – U. ct. 6 bt.