RHUM DAMOISEAU MILLÉSIME 2008 SUBPRIME CUVÉE

Damoiseau Millésime 2008 – Cuvée SubPrime è un Rhum Vieux Agricole che nasce da una campagna di raccolta segnata da condizioni climatiche favorevoli e da canne da zucchero con una ricchezza in saccarosio eccezionale.
Dopo la fermentazione controllata di 24–36 ore, condotta con lieviti autoctoni, e la successiva distillazione creola, il rhum matura per 8 anni in piccoli fûts americani da 220 litri ex-bourbon, Dopo l'affinamento, il rhum viene sottoposto a filtrazione meccanica a piastre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso emergono note di zucchero di canna e frutta esotica. Al palato spiccano frutto della passione caramellato, mango, legno, liquirizia e un tocco vegetale. Finale fresco, lungo e complesso, con richiami di canna, peperoncino e cacao.

Cod. 30735 – 70 cl – 47,9% vol – U. ct. 6 bt. – c.a.