RHUM DAMOISEAU MILLÉSIME 2009

Damoiseau Millésime 2009 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 7 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 sentori di zucchero di canna bruno, vaniglia e legno. Al palato si avvertono note di frutta esotica, mango, canna fresca e legno. Il finale è molto equilibrato, lungo e morbido, arricchito da sfumature di noce moscata, pepe, frutta e una nota empireumatica appena accennata.

Cod. 30737 – 70 cl – 42% vol – U. ct. 6 bt. – c.a.