



ABLEFORTH'S RUMBULLION

Type d'alcool : Rhum traditionnel
Provenance : Caraïbe
Distillation : Inconnu
Volume : 70CL
Degré : 42.6°
Médailles : Argent 2013 à l'International Spirits Challenge, Argent 2013 Rum Masters Spirit Business

Nez : Le nez de cet Ableforth's Rumbullion! déploie les parfums d'une vanille entêtante mariée à de chaleureuses effluves épicées. Clou de girofle, cannelle et cardamome se côtoient délicatement. De fines senteurs d'orange -fraîche et confite- apportent un certain peps à l'ensemble.

Bouche : La dégustation est veloutée et onctueuse. Les épices réaffirment, si besoin, leur présence harmonieuse. Les notes de miel caressent celles de cacao noir, apportant à cet instant de gourmandise une pointe d'amertume. Les saveurs d'orange ponctuent cet équilibre tout en fraîcheur.

Finale : La finale remet à l'honneur la vanille persistante et épicée. Longueur agréable.

Description :

Ableforth's Rumbullion! est un rhum ambré qui s'inscrit dans la digne lignée des rhums de marins !

Cette bouteille originale est recouverte dans sa totalité par un papier kraft rendant son contenu invisible.

L'illustration au trait représente un fût de rhum tel que ceux embarqués à l'époque sur les navires, et qui contenaient traditionnellement des rhums épicés.

Le goulot de la bouteille est entouré de multiples tours d'une fine ficelle de teinte naturelle. Le bouchon est quant à lui scellé à la cire noire laissant apparaître de généreuses coulées qui atteignent élégamment l'étiquette.

Mais quel rhum abrite cette belle et mystérieuse bouteille ? Ableforth's Rumbullion! est un rhum ambré épicé particulièrement gourmand et enveloppant.