



ANACAONA DOMINICAN

Type d'alcool : Rhum traditionnel
Provenance : République Dominicaine
Distillation : Colonne
Environnement de vieillissement : Tropical
Volume : 70CL
Degré : 40°

Nez : Le nez se déploie avec délicatesse sur des notes miellées (hydromel), florales (fleurs coupées) et pâtisseries.

Bouche : La dégustation est à la fois onctueuse et vive. Notes épicées et saveurs miellées se rehaussent de fines pointes de piment.

Finale : Conclusion agréable et bien équilibrée.

Description :

Anacaona est un rhum traditionnel d'assemblage qui provient de Santo Domingo, en République Dominicaine.

Cet assemblage repose sur la sélection d'une dizaine de rhums traditionnels âgés de 3 à 5 ans.

D'ailleurs, savez-vous pourquoi cette cuvée porte le nom d'Anacaona ? C'est une référence aux premiers Indiens de la Hispaniola, et notamment à l'une de ses figures emblématiques : Anacaona !

Véritable chef de tribu, cette princesse était reconnue pour ses qualités intellectuelles et physiques et pour son ouverture d'esprit.