



ANGOSTURA 1787

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

Nez : Au nez, Angostura 1787 exprime avec délectation de doux parfums exotiques dominés par les senteurs de banane. Une envolée de fruits secs (raisins secs) équilibre harmonieusement ce premier ressenti avant de dévoiler par touches de savoureuses notes de pommes, quasi compotées.

Bouche : La dégustation de ce hors d'âge magnifie les senteurs du nez et dévoile un spectre aromatique encore plus large. Les pruneaux viennent habilement tenir compagnie aux raisins secs en apportant une chaleur onctueuse. Le boisé des fûts de chêne dans lesquels ce rhum a vieilli envoûte le palais et se marie délicatement aux généreuses notes de toffee. Une dégustation qui évoque pleinement la gourmandise.

Finale : Angostura 1787 détient une belle longueur et fait perdurer son éclat comme sa grande gourmandise.

Description :

Angostura revient en force avec une nouvelle gamme de bouteilles qui mettent l'eau à la bouche... Cette nouvelle cuvée Angostura 1787, tout droit venue de Trinidad & Tobago, célèbre l'année 1787 durant laquelle fût construit le premier moulin à sucre de l'île.

Un hommage qui permet un retour aux sources à cette marque mondialement connue -à ses débuts- pour son aromatic bitter...

Ce rhum 1787 affiche le bel âge de 15 années pendant lesquelles il fut patiemment vieilli en fûts de chêne brûlés. Une nouveauté qui tombe à point nommé pour célébrer dignement les fêtes de fin d'année ! Son titrage à 40° fait de ce rhum un spiritueux particulièrement doux.