

ANGOSTURA 1919



Type d'alcool : Rhum traditionnel
Provenance : Trinidad & Tobago
Distillation : Colonne
Environnement de vieillissement : Tropical
Volume : 75CL
Degré : 40°
Médailles : Or San Francisco WSC 2015

Nez : Le nez de cet Angostura fait preuve d'une grande douceur et d'une remarquable gourmandise : de belles notes de vanille, de caramel et de toffee se mêlent à celles, plus végétales, du cacao et de la mélasse.

Bouche : C'est en bouche que ce hors d'âge s'exprime pleinement : véritable éclosion de saveurs qui, dans une belle rondeur, expriment les notes d'une tartine tout juste grillée, débordant de miel et d'éclats de noisettes.

Finale : La finale du 1919 est apaisante et réconfortante à souhait.

Description :

Le rhum hors d'âge Angostura 1919 est un rhum traditionnel originaire de l'île de Trinidad, chaleureusement élaboré par la maison Angostura, mondialement connue, notamment pour son inimitable bitter.

Médaillé d'Or du San Francisco World Spirits Competition en 2015, Angostura 1919 célèbre une date très particulière dans le développement du rhum sur l'île de Trinidad. En effet, c'est en 1932 - après un incendie ravageur dans l'entrepôt sous douane du gouvernement - que la maison Angostura rachète des fûts brûlés et découvre que ces derniers contiennent du rhum mis en fût en 1919 !

Présenté dans une jolie carafe, ce grand cru est issu d'un assemblage très équilibré de rhums de mélasse aériens et vigoureux, ayant vieilli au minimum durant 8 années en fûts de chêne américain qui avaient précédemment contenu du Bourbon.