



BLACK TOT FINEST CARIBBEAN RUM

Type d'alcool : Rhum traditionnel
Provenance : Caraïbe
Distillation : Alambic
Environnement de vieillissement : Tropical
Volume : 70CL
Degré : 46.2°

Nez : L'ananas, la mangue, la cannelle et la vanille s'entremêlent harmonieusement, composant un accord qui reste en mémoire.

Bouche : En bouche, ce sont plutôt les agrumes qui prédominent, mais on prendra également plaisir à reconnaître la vanille, sur un fond boisé.

Finale : Une finale d'une belle longueur.

Description :

Jusqu'en 1970, une ration de rhum était servie quotidiennement aux marins de Sa Majesté la Reine d'Angleterre... Et en ce jour fatidique du 31 juillet, cette coutume est abolie. Un véritable coup de tonnerre, qui retentit encore... Les marins ont appelé cette journée noire le Black Tot Day.

Cette marque perpétue le souvenir, et en porte le nom.

Ce rhum hors d'âge est un assemblage de différents crus originaires des Caraïbes.

Pour conclure, un rhum léger et festif, que l'on pourra déguster sec ou utiliser comme base pour de délicieux cocktails.