



BRUGAL 1888 DOBLEMENTE ANEJADO

Type d'alcool : Rhum traditionnel
Provenance : République Dominicaine
Distillation : Colonne
Environnement de vieillissement : Tropical
Volume : 75CL
Degré : 40°

Nez : Le rhum Brugal 1888 dévoile un nez d'une large palette aromatique : épices (cannelle), fruits secs, chocolat et café.

Bouche : Suave et structuré, le corps de ce rhum offre également une belle palette aromatique, complexe. Notes de boisés, de toffee, de caramel et de réglisse.

Finale : La dégustation du Brugal 1888 laisse une très belle impression en bouche. Un spiritueux dont les doubles procédés de maturation et distillation orchestrés avec brio par le Maître de Chai (Maestro Ronero) confirment le caractère précis et remarquable. Ce rhum saura surprendre les plus curieux.

Description :

Le rhum Brugal 1888 est un rhum au goût unique, fruit d'une double distillation et d'un double vieillissement savamment maîtrisé.

La première étape de vieillissement de ce rhum a été réalisée en fûts de chêne blanc américain préalablement brûlés et ayant autrefois contenu du Bourbon. Durant ce repos de 8 années, le rhum Brugal atteint ainsi patiemment sa belle maturité.

La seconde étape consiste à faire vieillir le rhum dans de nouveaux fûts de chêne, espagnol cette fois, durant 6 ans et ayant contenu du Xérès (Sherry) Olorosso.

De ce double procédé, ce rhum tire le nom de Doblemente Añejado.

Ces deux méthodes de vieillissement se complètent et s'équilibrent parfaitement.