



CANERO MALT WHISKY FINISH

Type d'alcool : Rhum traditionnel
Provenance : République Dominicaine
Environnement de vieillissement : Tropical
Volume : 70CL
Degré : 43°

Description :

Le Maître rhumier Juan Alberto Alvarez, une référence dans le milieu, est à l'origine de cette expérimentation audacieuse : une rencontre entre ces deux alcools mythiques que sont le rhum et le whisky.

En effet cette cuvée de la Maison Canero, un assemblage de rhums vieillis pendant 12 ans selon le principe de la Solera, a bénéficié d'un traitement bien particulier : elle a été placée dans des fûts ayant contenu du whisky Ben Nevis.

Le bois du fût, chargé de toutes ces précieuses saveurs que lui avaient communiquées le whisky, les a transmises au rhum selon un procédé presque alchimique qui laisse rêveur !

Au final on obtient un délicieux rhum, Canero Single Malt Finish, qui ne pourra vous laisser indifférent...

Il offre un nez d'une grande douceur, privilégiant l'amande et les fruits secs, et un corps généreux et boisé, où prédominent la noisette et la canne à sucre.

Une expérience concluante, donc !