



CANERO RESERVA ESPECIAL

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

Nez : Des parfums gourmands se révèlent : on distingue la prune, puis la vanille et le caramel qui, à eux trois, composent la signature olfactive unique de cette Reserva Especial.

Bouche : La bouche est douce, ample et offre d'abord des notes vanillées avant que l'amande ne les rejoigne, avec gourmandise.

Finale : La finale est intense et pointe vers de séduisantes notes épicées.

Description :

Canero, c'est le nouveau nom de la marque Summum qui avait séduit un grand nombre de passionnés de rhum.

Une renaissance, donc, qui nous amène à la redécouverte de cuvées telles que cette Reserva Especial !

Fruit du savoir-faire du maître rhumier Juan Alberto Alvarez, une sommité dans ce milieu, qui a travaillé sur les rhums de nombreux pays (Venezuela, îles Fidji, Thaïlande...), cette Reserva Especial a bénéficié d'un vieillissement de 12 ans selon la méthode Solera.