



# CANERO

## SAUTERNES FINISH

Type d'alcool : Rhum traditionnel  
Provenance : République Dominicaine  
Distillation : Colonne  
Environnement de vieillissement : Tropical  
Volume : 70CL  
Degré : 41°

**Nez :** Le nez présente de fines effluves de vanille et de miel. Les senteurs d'eau de coco contrebalancent finement cette sucrosité naturelle.

**Bouche :** La dégustation de ce Canero 12 ans offre une impression subtile et douceuse. Les saveurs se déploient sur un profil balsamique structuré.

**Finale :** La finale est marquée par une envolée de fruits secs, vivace, qui s'épanouit dans une belle longueur.

### Description :

La marque Summum qui provenait du mot latin -choisi par cette distillerie pour évoquer l'idée de la perfection- a désormais été changée en un nouveau nom de marque : Canero. Cette évolution répond simplement à une restriction d'usage liée aux contraintes de propriété intellectuelle. Le rhum que nous vous présentons sur cette page est donc en tous points le même que le rhum Summum Sauternes Finish que vous aviez peut être déjà pu goûter.

La recherche de l'excellence : tel est le credo de Juan Alberto Alvarez, le maître rhumier de la Maison Canero. Tout son savoir-faire se retrouve dans ce Canero 12 ans Sauternes finish.

Cette cuvée est issue de l'assemblage de différents crus âgés en moyenne de 12 années, soigneusement sélectionnés pour leur qualité spécifique.

Après un vieillissement opéré selon la célèbre méthode de la Solera, cette cuvée bénéficie d'une finition dans des fûts ayant contenu du Sauternes, plus précisément un grand cru classé, le Château d'Arche.