



CENTENARIO FUNDACION 20 ANS

Type d'alcool : Rhum traditionnel
Provenance : Costa Rica
Distillation : Mixte
Environnement de vieillissement : Tropical
Volume : 70CL
Degré : 40°

Nez : Le nez primaire de ce rhum fait preuve de suavité et de complexité. Les notes de fruits à maturation (pomme, cerise, ananas) évoluent sur des notes épicées de cannelle, de boisé contenu dans les notes de réglisse et des notes pâtisseries (café et mélasse).

Bouche : La bouche de ce rhum Centenario 20 ans se dévoile comme une caresse sur le palais, révélant une infinie douceur. Une bouche d'abord dominée par la vanille et les fruits confits (orange) puis parsemée de notes de chocolat noir, de tabac, de noisettes grillées, de cuir et de caramel...

Finale : La finale de ce rhum Fundacion présente une belle longueur qui emmène sur les épices, les fruits secs et des notes beurrées.

Description :

Le rhum Centenario 20 ans Fundacion est originaire du Costa Rica où il est produit. Il faut savoir que la culture de la canne à sucre au Costa Rica est majoritairement destinée à l'industrie sucrière. La mélasse ainsi récupérée est ensuite mise en fermentation avant d'être doublement distillée. La première distillation est effectuée en colonne, permettant d'atteindre un distillat 'propre'. La seconde distillation à repasse, permet quant à elle d'obtenir un résultat plus 'brut', riche et chargé en arômes. Si les rhums Centenario âgés de 7, 9 et 12 ans comptent parmi les rhums 'classiques' de la marque, le rhum Centenario 20 ans Fundacion fait partie des rhums premiums, ayant bénéficié d'un vieillissement en Solera, d'où il tire sa large palette aromatique. Ce Centenario 20 ans est un rhum d'une belle suavité et d'une exquise gourmandise, presque pâtisseries. Son titrage à 40 degrés lui confère une légèreté qui s'équilibre harmonieusement entre les notes de fruits des jeunes rhums et les notes de caramel, de boisés et d'épices des rhums plus âgés. Un assemblage savamment maîtrisé.