



DIPLOMÁTICO

DISTILLERY COLLECTION N°2

BARBET RUM

Type d'alcool : Rhum traditionnel
Provenance : Venezuela
Distillation : Colonne
Environnement de vieillissement : Tropical
Volume : 70CL
Degré : 47°

Nez : Au nez, parfums de fruits tropicaux et de chêne toasté se mêlent allègrement.

Bouche : La dégustation dévoile saveurs boisées et notes d'agrumes.

Finale : La finale est agréable et présente une bonne longueur.

Description :

Ce rhum au profil aromatique fruité, crémeux et fumé a attiré l'attention des connaisseurs. Elaboré à partir de mélasses de canne à sucre soigneusement sélectionnées, il bénéficie d'un vieillissement en fûts de chêne blanc américain qui lui permet de développer tous ses arômes.

Mais c'est la méthode employée pour sa distillation qui fait sa spécificité. C'est Emile Barbet qui la met au point à la fin du 19ème siècle, et c'est en son hommage qu'on baptise cette cuvée Barbet Rum. Le maître de chai Tito Cordero a lui-même fait mettre en œuvre cette distillation en colonne Barbet à partir d'une colonne déjà présente depuis 1959 au sein de la distillerie.

Ce rhum Diplomatico Distillery Collection n°2 a tous les atouts pour séduire les consommateurs les plus exigeants. Jugez plutôt : voici ses notes de dégustation...