



DON PAPA 10 ANS

Type d'alcool : Rhum traditionnel
Provenance : Philippines
Distillation : Colonne
Environnement de vieillissement : Tropical
Volume : 70CL
Degré : 43°

Nez : Le nez de ce hors d'âge révèle avec intensité et puissance les parfums de fruits secs (raisins de Corinthe) et de cacao.

Bouche : La bouche, quant à elle, exprime une large palette d'arômes. Dominée par le velouté, elle est relevée par de fines notes d'épices et de chêne qui équilibrent l'ensemble.

Finale : La finale de ce rhum présente une longueur très agréable. Le côté soyeux persiste, ponctué par les arômes de cacao et de vanille.

Description :

Le rhum Don Papa est originaire de l'île de Négros aux Philippines où il est élaboré à partir de mélasse locale, réputée pour sa douceur et sa richesse. Pour ceux qui l'ignorent, si les Philippines font aujourd'hui partie des 10 plus grands pays producteurs de canne à sucre au monde, la production de rhum n'y a débuté que depuis 150 ans pour s'interrompre momentanément durant la prohibition. Le rhum Don Papa est produit à partir des meilleures cannes de l'archipel. Le rhum Don Papa 10 ans d'âge est une édition limitée provenant d'un assemblage de rhums vieux dont l'âge est supérieur à 10 années. La distillation de ce rhum est effectuée en colonne à partir de mélasses locales. Au cours de ce long repos en fûts de chêne américain rebrûlés, le rhum s'enrichit de notes de chêne et de vanille. Les 10 années nécessaires au repos de ce rhum laissent échapper une part des anges d'autant plus élevée que le phénomène d'évaporation aux Philippines est l'un des plus importants au monde (climat particulièrement chaud et humide). De ce vieillissement tropical sans ouillage (c'est-à-dire sans remplir régulièrement les fûts pour les conserver à leur plus haut niveau) résulte un nectar dont la couleur est profondément colorée et concentrée.