



DON PAPA BAROKO

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

Le nez : il délivre de puissants arômes de vanille, de chêne et d'agrumes.

En bouche : les fruits confits se dévoilent, enrobés de vanille et de miel.

Description :

C'est sur l'île de Negros que Don Papa élabore ses rhums. Une île au terroir volcanique, propice à la culture de la canne à sucre. Et de fait, plus de la moitié de la superficie arable de l'île lui est consacrée... On la surnomme d'ailleurs « Sugarlandia » !

De ce précieux sucre, récolté à la saison pleine, on tire la mélasse à partir de laquelle seront produits les différents rhums de la marque Don Papa.

Comme cette cuvée Baroko par exemple... Ce fameux rhum aux accents de fruits confits a vieilli plusieurs années en fûts de chêne américain. Un ajout de sucre de canne vient rehausser ses saveurs, puis il est filtré à froid et embouteillé à 40°.

Un rhum à déguster tel quel ou en cocktail.