



# DOS MADERAS

## 5+3

Type d'alcool : Rhum traditionnel  
Provenance : Barbade, Espagne, Guyane Britannique  
Distillation : Colonne  
Environnement de vieillissement : Tropical, Continental  
Volume : 70CL  
Degré : 37.5°

Nez : Le nez de ce Dos Maderas exprime douceur, délicatesse et élégance.

Bouche : En bouche, le Dos Maderas 5+3 est savoureux et élégant, révélant d'harmonieuses notes toastées et vanillées.

Finale : La finale de ce rhum présente de subtiles notes de fruits à coque et notamment de noisettes.

### Description :

La marque Dos Maderas est une création de la société espagnole Williams & Humbert. Celle-ci dispose d'un solide savoir-faire dans la production de vin de Xérès, s'appuyant sur plus de 130 ans d'expérience ! Elle applique un procédé original de vieillissement en 2 étapes, qui a attiré l'attention des spécialistes. Tout d'abord, le vieillissement s'opère dans des fûts de chêne américains traditionnels en milieu tropical. Puis les fûts sont transportés au sud de l'Espagne, plus précisément dans les terres sèches et arides de Jerez de la Frontera, où on assiste à la seconde étape : le rhum est placé dans des fûts ayant contenu de prestigieux vins.

Ce rhum vieux Dos Maderas Superior 5+3 développe ainsi un profil aromatique bien spécifique, qui se situe à l'intersection des deux cultures : espagnole, ainsi qu'antillaise. Ce dont témoigne le nom même « Dos Maderas », qui signifie « Deux bois ».

Cette édition Superior 5+3 est d'autant plus culte qu'elle signe la Première cuvée de ce qui est devenu la signature Dos Maderas ! C'est grâce à cette combinaison unique et parfaitement maîtrisée que le rhum Dos Maderas 5+3 acquiert sa palette aromatique si singulière.