



DOS MADERAS

5+5

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

Nez : Le nez de ce Dos Maderas est particulièrement chaleureux et réconfortant : de doux parfums de pruneau et de poire tout juste cuits s'échappent de votre verre comme une invitation à la dégustation.

Bouche : En bouche, le Dos Maderas 5+5 livre une véritable explosion de saveurs : un rhum à la fois puissant, gras et sucré. La première gorgée est intense et fidèle aux notes des rhums caribéens. De jolies notes fruitées de banane flambée et de poire au vin se mêlent ensuite à la force des épices antillaises (clou de girofle et cannelle). Une dégustation qui s'avère riche et savoureuse.

Finale : La finale de ce rhum présente un spectre aromatique unique.

Description :

Le rhum vieux Dos Maderas PX 5+5 est une création singulière de la marque Dos Maderas détenue par la société espagnole Williams & Humbert. Forte d'un savoir-faire de 130 années dans la production de vin de Xérès et d'un esprit particulièrement innovant, cette entreprise a souhaité transposer son expertise aux spiritueux.

Le caractère inimitable et le procédé original d'élaboration de ses rhums font grandement parler de cette marque dont la recherche de l'équilibre parfait a nécessité plusieurs années d'expérimentation. 'Dos Maderas' signifie en français 'deux bois' et symbolise la fusion de deux cultures : celle - caribéenne - d'où proviennent les lots sélectionnés (vieillis durant un minimum de 5 ans à la Barbade et à Guyana) et celle - espagnole - au cœur de l'appellation d'origine du Xérès. En résumé deux savoir-faire uniques mariés pour le meilleur !

La première étape de vieillissement des rhums Dos Maderas est opérée dans des fûts de chêne américain traditionnels en milieu tropical.

La seconde étape de vieillissement a lieu quant à elle tout au sud de l'Espagne à Jerez de la Frontera sur des terres sèches et arides. C'est durant cette seconde phase que le rhum est mis en repos dans des fûts uniques ayant contenu de prestigieux vins.

Cette seconde phase de vieillissement est la phase la plus cruciale pour Dos Maderas. Aussi le choix des fûts est-il soigneusement réfléchi :

- Le rhum séjourne d'abord 3 années dans d'anciens fûts de 'Dos Cortados' - vin sec de vingt années - au profil particulièrement aromatique et savoureux, ayant obtenu récemment le titre de meilleur Xérès.

- Puis s'ensuit un repos durant deux années supplémentaires dans des fûts ayant contenu cette fois du 'Don Guido' - un vin de vingt années empreint d'une douceur incomparable.

C'est grâce à cette combinaison unique et parfaitement maîtrisée que le rhum Dos Maderas PX 5+5 acquiert sa palette aromatique si singulière.