



EMPEROR HÉRITAGE

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

Nez : Le nez de ce rhum Emperor laisse s'épanouir un boisé agréable soutenu par des fragrances de vanille et de fruits secs torréfiés (amande).

Bouche : En bouche, ce profil gourmand se confirme : les saveurs de fruits confits ou épicés se concluent sur de belles notes de chocolat noir.

Finale : La dégustation se conclut dans des saveurs de caramel, ainsi que dans des notes fumées et épicées. Un vrai délice, qui vous fera forte impression !

Description :

Emperor Héritage correspond à un concept original, né de l'imagination de deux passionnés : Christophe Aulner et Bruno le Merle.

On distingue habituellement les rhums élaborés à partir de mélasse, et ceux faits à partir de jus de canne frais. L'idée est ici de proposer un assemblage de rhums issus de ces deux procédés de fabrication distincts. Le mariage de ces deux profils -jusqu'alors opposés- permet d'obtenir des saveurs particulièrement originales.

Cette fusion reflète l'histoire de l'île Maurice, qui a été tour à tour conquise par les Français et les Anglais, un mélange de cultures que l'île conservera à son indépendance, en 1968.

Ici, c'est un paradis pour la canne à sucre : plus de 85% du territoire sont consacrés à la culture de la canne. Ce qui ne représente pas moins de 72 000 hectares !

Voici donc le premier-né de cette nouvelle marque : l'Emperor Héritage. Elevé en fûts de chêne français, mais aussi en fûts ayant contenu du Bourbon, c'est un rhum vieux de caractère qui se distingue aussi bien par sa vigueur que par sa subtilité.