



# KARUKERA

Type d'alcool : Rhum agricole

Provenance : Guadeloupe

Distillation : Colonne

Environnement de vieillissement : Tropical

Volume : 70CL

Degré : 42°

**Nez** : Le nez de ce rhum vieux est dense. Après une attaque épicée marquée par des notes de muscade et cannelle, les arômes évoluent ensuite sur des parfums nuancés de cacao et de torréfaction.

**Bouche** : La bouche de ce rhum est pleine, souple et marquée par une belle longueur.

**Finale** : La finale de ce rhum vieux Karukera est épicée.

## Description :

Ce rhum vieux Karukera a vieilli plus de 3 années en fûts de 350 litres - ayant contenu du Cognac - au cœur de ses chais, à Sainte-Marie. Lors de l'élaboration des rhums vieux, le Maître de Chai Karukera favorise exclusivement l'expression naturelle du terroir. Aucun artifice ne vient abîmer la sélection rigoureuse effectuée par ce dernier.

La robe de ce rhum Karukera est de couleur topaze aux reflets d'or.