



MILLONARIO XO

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

Nez : Le nez de ce Millonario se dévoile avec douceur et chaleur. Des notes de banane séchée et de toffee apparaissent, délicatement fondues.

Bouche : Lors de la dégustation, ce rhum hors d'âge dévoile une attaque d'une belle suavité. C'est dans un bel équilibre que s'exprime la large palette aromatique de ce rhum : caramel au beurre, chocolat au lait, café froid, vanille. Le tout relevé par une fine pointe épicée qui maintient l'ensemble.

Finale : La finale de ce rhum Millonario XO exprime une grande suavité. Entre le moelleux et le sirupeux, on note la belle persistance de cette finale très légèrement boisée.

Description :

Originaire du Pérou, le rhum Millonario XO est produit dans une distillerie vieille de plus d'un siècle. Malgré le grand âge de ce lieu de production, la marque Millonario ne fait parler d'elle que dans les années 2008-2009 où elle se verra récompensée par de prestigieuses distinctions internationales.

Le rhum Millonario XO est un rhum industriel fabriqué à partir de mélasses de canne à sucre ayant poussé sur des terres volcaniques.

La distillation de ce rhum est effectuée dans d'anciens alambics écossais à colonnes. Par la suite ce rhum est vieilli dans des fûts de chêne américain, fûts ayant contenu du Bourbon et du Sherry de grande qualité et selon la méthode espagnole bien connue, nommé Solera . Ce Millonario XO provient d'un assemblage de rhums vieillis durant 12 à 20 années.