



TROIS RIVIÈRES TRIPLE MILLÉSIME 1999 - 2000 - 2010

Type d'alcool : Rhum agricole

Provenance : Martinique

Label : AOC

Distillation : Colonne

Environnement de vieillissement : Tropical

Volume : 70CL

Degré : 42°

Nez

On est littéralement ensorcelé par de sublimes notes de pêche de vigne et de goyave, que vient compléter une touche d'épices et de miel.

Bouche

On identifie parfaitement la signature des rhums vieux Trois Rivières : riche, minéral, et subtil, ce Triple Millésime nous offre des saveurs de fruits macérés, de zestes et d'agrumes.

Finale

Une grande persistance en bouche.

Description :

Trois Rivières poursuit ses innovations en proposant un nouvel assemblage original de trois Millésimes : 1999, 2000 et 2010 ! D'où son nom : la cuvée Trois Rivières Triple Millésime.

Il s'agit en réalité de la troisième édition de ce rhum hors d'âge qui a conquis nombre d'adeptes de la marque.

Elle a bénéficié d'un vieillissement de 11 années, d'abord en fûts français auxquels on doit ses notes rondes et fruitées, puis en fûts américains qui lui apportent son caractère tonique.

A noter, son vieillissement en fûts français a, cette fois, été plus important et souligne davantage la rondeur de ses arômes.

Ce Millésime, élaboré suivant le cahier des charges de l'AOC Martinique, offre une douceur et une richesse aromatique qui permettent de le considérer comme l'une des 'pierres angulaires' de la marque.

Voici un aperçu de son profil aromatique...