



MAS DELMAS

RHUM



Origine :

Ce rhum est originaire du Panama.

C'est un rhum de mélasse.

J'ai recherché pendant 2 années, un rhum qui avait de l'élégance, de la fraîcheur et un bel équilibre.

Paradoxalement, c'est un rhum de mélasse qui ne donne pas ce goût très prononcé de sucre !

Bien au contraire.

Elevage :

Il est élevé en barriques de Bourbon Américain pendant 6 années au Panama. Son taux d'alcool est alors de 66%.

Ensuite il traverse l'Océan Atlantique en bateau pour arriver dans les Vosges où il sera mis dans mes barriques ayant contenu du Rivesaltes Ambré durant 6 à 7 années.

Il restera dans ces barriques pendant une année. Cela lui apporte ce côté exotique et très fin ainsi qu'une longueur en bouche exceptionnelle durant laquelle les différents arômes défilent.

Nous allons le réduire à 44% d'alcool et obtenir une parfaite buvabilité pour un plus grand nombre.

C'est un rhum d'Amateurs éclairés.

COLISAGE :

Carton 9 bouteilles debout.

Poids d'un carton de 9 bouteilles : 8,1 Kg