CARONI 23 ANS TASTING GANG

Velier 1996 | Full Proof Trinidad Rum

Pour cette publication, vingt-trois experts de Caroni se sont réunis à Cognac le 12 avril 2019 pour déguster les derniers fûts des stocks importés de Trinidad et Guyana. Ils ont sélectionné 22 fûts à assembler, tous incarnant la gamme de styles de la distillerie perdue, y compris des rhums lourds et légers de distillation sur colonne. Il s'agit d'un embouteillage très spécial et l'avant-dernier à être mis en vente, ce qui conclut le stock de Velier acquis peu après la fermeture de la distillerie. Tous les rhums de ce mélange ont été distillés en 1996 et vieillis sur l'archipel de Trinidad jusqu'en 2008, avant d'être transférés à Distillers Ltd en Guyane pour la maturation finale. Pendant cette période, la part de l'ange a pris 85% du liquide, ce qui a permis de réaliser une concentration et de créer un alcool exubérant.

Tasting notes

Color

Ambre doré

Aroma

Une expérience sensorielle à plusieurs niveaux, allant de notes incontestablement huileuses à un merveilleux bouquet floral. Des arômes de caoutchouc et de cuir typiques des distillats Caroni accompagnés d'un bouquet de géraniums et de lys. Ajoutez quelques gouttes d'eau pour dévoiler des arômes salés et beurrés.

Taste

En première instance, en bouche, l'impression est d'une densité absolue, un spiritueux ample au caractère herbacé et minéral concentré. Des notes de fruits exotiques, en particulier de fruits de la passion, de bananes et d'écorces d'orange, sont gracieusement équilibrées par des notes de caramel salé et de nougat.

Finish

La fin est intense et longue, avec des notes de bananes et de tabac surmaturés. À propos de la distillerie La distillerie Caroni a été fondée en 1923 sur le terrain d'une ancienne plantation de canne à sucre. En 2002, elle a fermé ses portes et n'existe plus. Aujourd'hui, c'est une distillerie isolée, connue pour ses rhums robustes et pleins de saveur.