



RHUM RHUM LIBERATION 2017

Rhum Vieux Agricole

L'élaboration de ce Rhum Agricole pur et simple a nécessité un long processus de fermentation et une distillation discontinue au bain-marie, réalisée dans de petits alambics en cuivre. Vieillessement en fûts de vin contenant de précieux vins français. Mis en bouteille à 45% vol. Liberation 2017 a été distillé en 2010 par Gianni Vittorio Capovilla à la distillerie de Bielle. L'embouteilleur indépendant Luca Gargano a procédé par petits lots. "Liberation" indique l'année de mise en bouteille et non l'année de distillation.

Tasting notes

Taste

Notes balsamiques intenses en bouche, suivies d'un fort bouquet de fruits secs sucrés, de chocolat noir et d'épices. Le palais délicat présente des saveurs de chêne tendres et une finesse parfaitement équilibrée.