

J.M V.S.O.P

Origine du produit : Vieilli 4 ans minimum en fûts de chêne de 200 litres.

○ **Nez :**

Découvrez la note boisée sèche, fumée, presque grillée du fût de chêne ; le tabac, aux nuances de feuilles de tabac, de cigare raffiné et de tabac blond miellé ; la note de sucre aux accents d'épices, de réglisse et de miel de la canne à sucre. Et aussi le café, le caramel brun, les caramels-pistaches, les tablettes cocos... Toute une palette d'arômes couleur café.

○ **Bouche :**

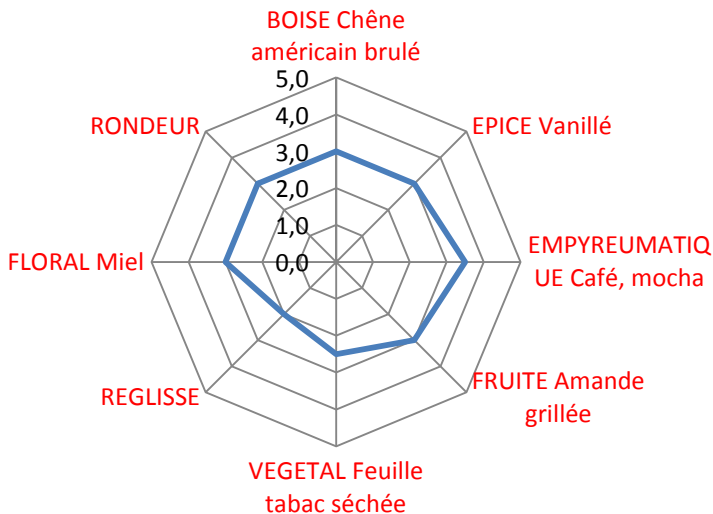
Dans sa robe caramel doré, découvrez une note lait de coco très présente qui vient arrondir la note boisée fumée et toutes les notes grillées ; elle s'accorde aux épices du sucre de canne (cannelle, gingembre et girofle) et au café torréfié.

○ **Dégustation :**

Dégustez sans glace, avec un café, ou en apéritif avec du sirop de sucre de canne et des glaçons, en long drink avec de l'eau gazeuse ou du tonic, mariez le rhum à la noix de coco et au café dans tous les cocktails, et au cacao dans tous ses états pour le rendre divin...



VSOP JM



Vol. : 43%
Format : 70 cl