

Origine du produit : Vieilli 6 ans minimum en fûts de chêne de 200 litres.

○ **Nez :**

Découvrez les fruits exotiques flambés: ananas acidulé et banane frécinette mijotant dans le lait de coco; la douceur de la vanille Martinique aux accents de caramel frais, de crème de lait et de raisins secs macérés ; les accents d'épices, de réglisse et de miel de la canne à sucre, les notes suaves et épicées de la fleur blanche et la note boisée fumée du fût de chêne.
Et encore des fruits confits et des fruits secs : abricot, pruneau, tamarin, amandes...

○ **Bouche :**

Dans sa robe aux reflets cuivrés, découvrez une infinité de saveurs gourmandes : fruits exotiques flambés (ananas et bananes mijotant dans le lait de coco), pain d'épices aux écorces d'orange, fruits confits et fruits secs, caramel, miel, vanille, gingembre, cannelle... harmonieusement fondus.

○ **Dégustation :**

Sans glace au dessert ou en fin de repas pour apprécier la longueur en bouche et la persistance de ce pain d'épices miellé; avec de la glace, et du sirop de canne pour un apéritif rond et suave. Mariez ce rhum aux fruits exotiques, à l'orange et à la vanille dans les cocktails ou même dans les grogs miellés.



Vol. : 45%
Format : 70 cl

XO JM

