



LES WHISKIES DU MONDE

OCUMARE AÑEJO

Rhum Vieux - 70cL - 40°

Distillerie Ocumare

La distillerie Ocumare se situe au nord du Venezuela, dans la ville du même nom. Elle produit dans son hacienda une gamme complète de rhums issus des meilleures récoltes de cannes à sucre, qui trouvent dans cette région un sol riche et une altitude idéale pour sa culture. L'appellation même de « Rhum du Venezuela » ne peut qu'attester de la qualité de la gamme Ocumare. En effet, la loi en vigueur dans ce pays impose des règles de production et de vieillissement strictes pour les rhums produits sur son sol. Primés lors de nombreuses compétitions internationales, vous serez agréablement surpris par sa douceur et son onctuosité.



NOTES DE DÉGUSTATION

NEZ :

Gourmand - Agrumes, caramel, amande

BOUCHE :

Ronde et douce - Miel, boisé, végétal

FINALE :

Longue et complexe - Notes beurrées et amande grillée

PRÉFÉRENCES DE CONSOMMATION

À déguster pur ou en cocktail

Température ambiante

Se marie idéalement avec de l'ananas frais caramélisé

INFOS TECHNIQUES

Rhum de miel de canne à sucre. Assemblage de rhums âgés jusqu'à 4 ans et vieillis en fûts de chêne américain.



RÉCOMPENSES

2016

Madrid International Rum Conference

Médaille d'Or - Catégorie Rhum Añejo