



Spiritueux

**RUM DOS MADERAS " SELECCION "
SUPERIOR RESERVE (ORIGINE
GUYANE ET BARBADE ET
VIEILLISSEMENT À JEREZ)**

Pays **Espagne**

Région :

Sous région :

Cépage(s) :

Note de dégustation :



Température de service : **18 C°**

Potentiel de garde :

Suggestion(s) gastronomique :



La profondeur de ce rhum âgé est parfaitement mise en valeur quand il est servi sec pour une douce dégustation afin d'explorer toute sa complexité. Il convient très bien servi on the rocks, et élèvera les cocktails classiques à base de rhum.

Commentaires du sommelier :

La maturation additionnelle de ce rhum se révèle dans sa couleur profonde et son caractère complexe. Avec sa fascinante combinaison de fruits secs, tels que le raisin ou la figue, ses arômes de vanille, il est aussi généreux au nez qu'en bouche !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

