

TRINIDAD ET TOBAGO ANGOSTURA 1824 40°



Connue surtout pour son célèbre cocktail bitters, la maison d'Angostura est basée dans les îles de Trintié & Tobago et produit également plusieurs rums réputés.

Les rums Angostura ayant servi à l'élaboration du rhum 1824 ont vieilli pendant 12 années dans des barriques de chêne américain brûlé ayant servi auparavant à la maturation de Bourbon. Ensuite assemblés et remis en barrique, ce n'est qu'après l'atteinte d'un vieillissement optimal que ces rums donnent naissance au rhum Angostura 1824, qui est alors filtré et mis en bouteille de façon artisanale.

La date 1824 commémore la fondation de l'entreprise Angostura par le Docteur Johann Siegert, médecin militaire prussien engagé dans l'armée de libération de Simon Bolivar.

Couleur : Ambre profond

Nez : Riche et gourmand, le nez offre une belle complexité de fruits confits, de pruneau compoté. Avec un peu d'aération les notes boisées et empyreumatiques se révèlent avec quelques touches épicées et miellées.

Bouche : Onctueuse et délicate, la bouche retrouve ces touches boisées, toastées, pain grillé soutenue par une gourmandise de fruits mûrs et cuits. Les épices sont également présentes et renforcent le relief de la dégustation.

Finale : Douce et persistance, la finale est fruitée, exotique et réglissée.

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14 📠 : 02 40 40 08 52

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com

www.cave-de-longchamp.com