

BLACK TOT Historic Solera 46.2°



Le 31 juillet 1970 marque la fin de la distribution de rations quotidiennes de rhum, alors surnommées Black Tot, dans la marine anglaise.

Black Tot Historic Solera est un rhum à la fois extravagant et élégant, vieilli dans des fûts de chêne ayant préalablement contenu du sherry Pedro Ximénez ou Oloroso, avant de poursuivre sa maturation à travers de la technique traditionnelle appelée solera, en trois niveaux.

La magie de la solera réside dans l'harmonie des rhums de différentes maturités. La fraîcheur des rhums plus jeunes se mêlent à l'essence concentrée des expressions plus âgées, acquérant des caractéristiques plus riches à chaque étape. Ce mariage continu entre les rhums vieillissants donne naissance à une expression d'une profondeur et d'un caractère remarquables.

Nez : Expressif et réconfortant, le nez aborde de superbes notes de figes, prunes, et de fudge.

Bouche : Riche et veloutée, la bouche exprime de délicieuses notes torréfiées de chocolat noir, de café subtil relevées par des saveurs de zeste d'orange.

Finale : Sèche et longue, la finale évoque les fruits secs, les fruits tropicaux, et les épices.

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

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

Site : www.cave-de-longchamp.com