

EMINENTE 7 ANS CUBA 41.3%



Inspiré par les eaux-de-vie de canne cubaines du XIXème siècle, caractérisées par leur complexité aromatique, le *Maestro Ronero* (Maître Rhumier) César Martí a créé Eminente Reserva, un rhum riche et structuré. Pour ce faire, il a assemblé des aguardientes vieilles (70%), eaux-de-vie les plus complexes de l'île, qui apportent la subtilité et la profondeur aromatique, avec du rhum extra léger, qui apporte la vitalité à l'ensemble. Ce rhum a vieilli 7 ans dans les fûts de chêne blanc précédemment utilisés pour le vieillissement de whisky, ce qui lui offre élégance et profondeur.

Couleur : Ambré aux reflets acajou.

Nez : Fin et subtil, il s'ouvre sur des notes à la fois pâtisseries de vanille, de café fraîchement torréfié pour laisser place à des notes plus douces de confiture de lait, d'amande grillée et de cacao. A l'ouverture on retrouve quelques touches d'agrumes confit.

Bouche : Riche et ample, la bouche évoque le miel, le café, le rapadura, (sucre de canne non raffiné). Elle évolue ensuite avec un joli volume et beaucoup d'élégance vers un registre plus épicées, de gingembre et de poivre du Sichuan avec quelques notes de pruneau et de bois toasté.

Finale : Subtile et persistante, la fin de bouche est douce, vanillée et épicée.



Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

 : 02 40 59 13 14

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