



HAMPDEN PAGOS 2023

Pure Single Jamaica Rhum 52%

La distillerie Hampden Estate, au nord-ouest de la Jamaïque a fait ses armes en produisant des rhums puissants et aromatiques à destination des embouteilleurs pour sublimer leurs productions.

Tirant son nom du mot espagnol utilisé pour décrire les parcelles de vigne dans la région de Jerez, Hampden Estate Pagos est le premier rhum de l'histoire de la distillerie à être intégralement vieilli en fûts de sherry. Cette nouvelle version de Hampden Estate Pagos est née d'un partenariat avec la célèbre Bodegas Fundador à Jerez autour de l'idée de faire vieillir entièrement un rhum Hampden dans de prestigieux fûts de sherry de 500 litres.

Après trois ans, les fûts ayant contenu de l'oloroso ont été vidés pour accueillir l'intensité de Hampden et déplacés à la distillerie. Pour sublimer cette influence indéniable, en parfaite synergie avec le haut niveau d'esters de Hampden Estate, Pagos a été mis en bouteille à 52%.



Nez : Profond et riche, le premier nez dévoile des notes d'ylang-ylang, de girofle, de noix grillée, d'oranges sanguines, de noyau d'abricot et de cerise à l'eau-de-vie. À l'aération, des notes d'amandes, de toile Émeri, de raisins secs, de dattes et de fine liqueur de café orientent la dégustation vers l'Andalousie.

Bouche : Vive et puissante, en attaque de bouche, le sucre de canne et le miel de châtaignier dominant le palais. Des parfums de fleurs tropicales imprègnent en profondeur l'atmosphère ambiante. En milieu de bouche, des gousses de vanille et des fèves de cacao enrobent les papilles de leurs tannins subtils. L'arrière-bouche est camphrée et capiteuse (géranium).

Finale : Longue et tranchante, imprégnée de saveurs de sucre de canne, la finale est rafraîchie par des senteurs de lait de coco et de chèvrefeuille ainsi que par des notes de vernis et de graines de moutarde. La fin de bouche révèle des notes de tabac blond, de tilleul, de rose poivrée et de coriandre. Des parfums de noix, de raisin sec et de paille séchée marquent le verre vide et nous ramènent dans le sud de l'Espagne.

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