



# NEISSON PROFIL 62

## 49.2%



Plus petite distillerie de Martinique, Neisson s'apparente à un kaléidoscope de maisons vertes et roses qui semblent avoir voulu imiter la végétation luxuriante environnante. Depuis 1932, trois générations se sont succédées à la distillerie Neisson en préservant un savoir-faire issu de la plus grande tradition martiniquaise.

Quand on découvre pour la première fois ce nouveau Profil 62, le maître-mot qui vient immédiatement à l'esprit est harmonie. Sur le plan chromatique tout d'abord, où les nuances de jaune et de vert qui sont déclinées dressent un camaïeu rayonnant de luminosité. Sur le plan aromatique et gustatif ensuite, où les notes florales, fruitées, épicées, miellées, exotiques ou encore médicinales se succèdent avec beaucoup de sérénité.

**Nez** : Doux et frais, le nez exprime le sucre de canne ainsi que des notes fruitées (citron vert), vanillées et herbacées (canne à sucre) d'une extrême élégance. A l'aération, il devient floral (mimosa, genêt), épicé (gingembre confit), et légèrement mentholé

**Bouche** : Nette et droite, la bouche est d'une grande finesse d'expression, à la fois racinaire (gentiane), herbacée (cyprée), citronnée et vanillée. En milieu de bouche, du sucre de canne merveilleusement liquoreux se répand avec une infinie douceur sur le palais. Progressivement, des fruits (passion, ananas, litchi) apportent une dimension exotique d'une remarquable intensité.

**Finale** : longue et gourmande, la finale est crémeuse (flan à la vanille, tarte au lait), avec beaucoup de maturité et d'équilibre. Des saveurs de chèvrefeuille, de vanille bourbon, de crème brûlée et de citron vert cohabitent en parfaite harmonie.

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14

E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)