



FLAG SERIES

4 ans 2019 South Africa

60.3%



La gamme Flag est une collection qui célèbre les embouteillages de rhums vieux du monde entier. Sélectionnée avec soin, elle met en valeur des fûts emblématiques de régions productrices de rhum qui se distinguent par un long vieillissement et un profil aromatique de haut vol. Flag Series vise à mettre en lumière les spécificités d'un pays producteur et l'excellence des distillats produits sur place.

Sélectionnée auprès d'une distillerie artisanale à l'est de l'Afrique du Sud, cette version est issue de la variété de canne locale nkomazi. Cette canne est non traitée, non brûlée, cultivée sans engrais ni pesticides et récoltée à la main toute l'année. La fermentation se fait sur une période longue (entre 7 et 8 jours) avec des levures sélectionnées, puis une fermentation naturelle prend le relais, et peut atteindre 21 jours. La distillation est réalisée en pot still, avec des batchs distillés individuellement et assemblés par la suite. La distillerie pratique plusieurs vieillissements dans différents types de fûts (bourbon, whisky sud-africain, vin...). Vieillie pendant deux ans dans un fût ayant contenu un vin sud-africain, elle a ensuite été affinée durant une période équivalente dans un fût de bourbon de second remplissage.

Nez : Ample et capiteux. Médicinale (baume), exotique (banane), florale (géranium), fibreuse (canne à sucre), empyreumatique (pneu) et oxydative (vinaigre de xérès), la palette aromatique est d'une grande complexité. À l'aération, ses tonalités médicinales et oxydatives prennent peu à peu l'ascendant.

Bouche : À la fois ferme et délicate. Une gelée de pomme, du jus de canne frais, une succulente marmelade ou encore de la fleur d'oranger, voilà ce que propose tout d'abord une palette gustative très élégante. Celle-ci nous invite ensuite à savourer un yaourt avant de devenir empyreumatique (noyau d'abricot).

Finale : Longue et aérienne. Survolant un paysage de champs de canne à sucre à perte de vue, la dégustation évolue vers des registres de plus en plus confits (gingembre, orange, abricot). Avec le temps, des fèves de cacao et des gousses de vanille rivalisent d'intensité.

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