



# FLAG SERIES

## 6 ans 2018

### Vietnam 56.6%

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.

Ce rhum a été élaboré au Vietnam, à partir d'une variété de canne locale cultivée et récoltée à la main dans la province de Quang Nam. Fondée en 2018 près de Hoi An, la distillerie s'inspire des méthodes de fabrication du rhum des Antilles françaises tout en adoptant une démarche durable. Le processus de production est minutieux, depuis l'utilisation de la canne endémique récoltée à la main pour une concentration optimale du jus, jusqu'à la fermentation naturelle, l'utilisation d'alambics en cuivre et le vieillissement en fût de Cognac. Distillé dans un alambic à colonne armagnacais en cuivre, cette version a ensuite vieilli 6 ans en ex-fût de cognac.



**Nez :** Fin et complexe. Dévoilant des parfums d'encaustique (verniss, bois précieux, papier de verre), la palette aromatique est rafraîchie par la présence de nombreux fruits (abricot, mangue, orange, noix). À l'aération, des senteurs d'encens, de cumin, et de curcuma témoignent de son évolution empyreumatique et épicée.

**Bouche :** À la fois vive et onctueuse. Dynamisée par des zestes d'orange et de pamplemousse rose, la palette gustative devient cependant rapidement suave (gelée de coing, confiture d'abricot). Puis, délicieusement vanillée et crémeuse, sa texture de bouche se révèle de plus en plus granuleuse (peau de pêche) et poudrée (gingembre).

**Finale :** Longue et étoffée. Revenant avec force persuasion sur les notes d'encens du nez, la dégustation revêt progressivement des tonalités liquoreuses (sucre de canne) et gourmandes (pain au lait, gâteau de riz). En rétro olfaction, des fèves de cacao et des grains de café imprègnent profondément les papilles.

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) / Site : [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)