

RHUM CARAÏBES

COMPAGNIE DES INDES



Spiritueux & Co Rhum Rhum

Issu d'un assemblage de rhums de la Guyane anglaise, de la Barbade et de Trinité-et-Tobago, le blend « Caraïbes » est plein d'arômes.

Les rhums, vieillies en fûts de Bourbon pendant 3 à 5 ans dans les Caraïbes, sont ensuite importés en Europe et dégustés soigneusement afin de faire partie de l'assemblage final.

Accords mets et vins

A déguster lors d'un apéritif ou en digestif.

Détails

Degrès : 40 %

Domaine : La Compagnie des Indes

Contenance : 0,70 L

Dégustation

Nez : Fruité et épicé

Bouche : Notes de jus de canne à sucre, fraîche et légère à la fois, puis des notes de fruits

Finale : Fraîche, sur les cous de girofles, le gingembre et la réglisse avec des notes d'épices

HISTOIRE DU DOMAINE

Les rhums Compagnie des Indes sont élaborés avec soin et élégance. L'idée est née des compagnies des Indes Orientales portugaise, anglaise, hollandaise et française des XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, qui sélectionnaient les denrées rares des contrées lointaines et les importaient dans leurs pays respectifs. Comme ces dernières, nous sélectionnons les meilleures qualités de Rhum et les importons en France. Les Rhums Compagnie des Indes sont sélectionnés avec une grande rigueur. Ils sont embouteillés en Single Casks ou assemblés, afin d'en faire ressortir la typicité et la qualité de chaque destination.



Plaisirs du vin
Cahors