

RHUM ZACAPA 23

MOËT HENNESSY DIAGEO



Spiritueux & Co Rhum Rhum

Zacapa 23 est élaboré au moyen d'un processus de vieillissement issu de la technique du « sistema solera » au cours duquel des rhums d'âges et de profil différents sont assemblés, puis vieillissent dans une succession de fûts. Les premiers fûts ont été utilisés pour conserver de robustes whiskeys américains, les seconds de délicats xérès et les derniers de vins Pedro Ximenez. Au final, le liquide obtenu est un assemblage unique de rhums.

Le processus complexe de vieillissement en solera crée dans ce rhum de fascinants entrelacs de miel, de caramel, de chêne épicé et de saveurs de fruits secs.

Accords mets et vins

Ce mode d'élaboration unique lui donne un profil aromatique fin et complexe. Ses saveurs sont douces et généreuses, c'est un rhum idéal dégustation à la fin du repas.

Détails

Degrès : 40 %

Contenance : 0,70 L

Domaine : Zacapa

Dégustation

Nez : Délicat, citronné, avec une pointe d'épice et de genièvre

Bouche : Crémeux avec un palais très sec

HISTOIRE DU DOMAINE

Moët & Chandon, Krug, Veuve Clicquot, Hennessy, Château d'Yquem. Autant de domaines mondialement reconnus dont les origines se confondent avec celles d'appellations et terroirs des vins et spiritueux les plus prestigieux. Qu'elles soient situées en Champagne, dans le Bordelais ou dans les régions viticoles les plus renommées, ces Maisons souvent séculaires cultivent un caractère unique et partagent une forte culture de l'excellence. Regroupés sous la direction de Moët Hennessy, les champagnes, spiritueux et vins d'exception du monde entier forment un ensemble de marques rares qui conjuguent héritage et innovation, authenticité et créativité. Diageo est un leader mondial des boissons alcoolisées avec une collection exceptionnelle de marques de spiritueux et de bières - une entreprise fondée sur les principes et les fondements posés par les géants de l'industrie.

Caractéristiques

