

DRINKS.

Kaniché XO Double Wood Rum 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100230
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Barbade
Embouteilleur	West Indies Rum Distillery, 49F9+C8 Bridgetown, Barbados
Marque	Kaniché
Type	Rhum de mélasse
L'âge	10-15 ans
L'usage	pur
Dégustation	Nez: arômes de noix de coco, de cacao et de canne à sucre. Bouche: avec des nuances de vanille et de caramel.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Mûrit d'abord dans des fûts de bourbon à la Barbade, puis en fûts de cognac en France.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant
L'emballage	mit Verpackung



Description

Le rhum Kaniché est produit au cœur des Caraïbes, à la Barbade, selon les méthodes traditionnelles, et à partir de canne à sucre de haute qualité. Le rhum mûrit d'abord pendant plusieurs années dans un climat humide et chaud dans des fûts de chêne, qui contenaient auparavant du bourbon, avant d'être ensuite exporté en France. Là, il est stocké une deuxième fois, pendant environ un an, au Château de Bonbonnet de la maison Ferrand dans de petits fûts de cognac.