

DRINKS.

Arcane Flamboyance Single Cask Series No. 2 Finition en bois de Cerisier 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500462
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mauritius
Embouteilleur	L'Aventure du Sucre, B18 Pamplemousses MU 21001, B18, Pamplemousses, L'île Maurice
Marque	Arcane
Type	rhum brun
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	Au nez, des arômes d'épices orientales avec des notes d'orange douce et des notes de cerises confites associées à des notes boisées. En bouche, les saveurs du nez se déploient avant la finale florale.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Maturé dans des fûts de cerises sauvages
Ingrédients	Une liste d'ingrédients n'est pas requise selon l'Art. 16 Para. 4 du REGLEMENT (UE) No. 1169/2011.
Additifs	Contient du colorant
L'emballage	mit Verpackung



Description

Lorsque les Français ont régné sur l'île Maurice, dans l'océan Indien, au 18e siècle, ils ont introduit la culture de la canne à sucre. Le climat et le sol sont parfaits pour la culture de la canne à sucre, de la côte aux montagnes. Peu après, la production de rhum a commencé et est devenue l'une des industries les plus importantes de l'île. Arcane Flamboyance tire son nom de l'arbre de Noël mauricien appelé Flamboyance. Ce rhum mûrit entre 12 et 18 mois dans des fûts en bois de cerisier sauvage, qui lui confèrent un bouquet aromatique intéressant. Le bois de cerisier fait ressortir des arômes de fruits rouges avec une finale florale. Ainsi, il peut être dégusté pur (frais ou sur glace) ainsi que dans des Cocktails tels que le Mojito.