

# DRINKS.

## Facundo Rum Neo 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	701037
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Porto Rico
Région	Puerto Rico
Embouteilleur	Bacardi Distillery Entry, Cataño, 00949, Puerto Rico
Marque	Facundo
Type	Assemblage de rhums
L'âge	8 ans
L'usage	on the rocks ou pour des cocktails généralement composés de rhum blanc
Dégustation	Au nez, des notes de fruits, de bois, de fleurs et d'amandes. En bouche, une légèreté équilibrée et une douceur discrète.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	la couleur du bois a été filtrée
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



### Description

Le nom de Don Facundo Bacardi Masso continue de vivre aujourd'hui dans les millions de bouteilles de rhum consommées par les connaisseurs et les fêtards du monde entier. Mais cela ne suffisait pas à la famille Bacardi pour honorer l'homme avec lequel une véritable ère du rhum a commencé. Son arrière-arrière-petit-fils a donc créé la marque Facundo en collaboration avec les "Maestros Ronero" de la maison.

Neo est composé de rhums non définis provenant des caves de réserve extensives de Bacardi, l'assemblage final ayant vieilli en fût pendant huit ans sans être touché au moment de la mise en bouteille. En effet, malgré sa couleur claire, teintée de quelques reflets dorés, le Facundo Neo est un rhum vieilli. Le secret réside dans la méthode de filtrage, qui élimine de manière ciblée les colorants. Il est conseillé de consommer le rhum on the rocks afin de profiter de son profil aromatique exceptionnel. Celui-ci se caractérise par des nuances de fruits, de bois, de fleurs et d'amandes. En bouche, il se caractérise par une légèreté équilibrée et une douceur discrète. Le Facundo Neo peut volontiers être combiné avec d'autres ingrédients pour former un cocktail visuellement agréable grâce à la couleur claire du liquide. Il s'agirait par exemple d'un Mojito, d'un Daiquiri, d'une Pina Colada et d'autres boissons d'inspiration caribéenne.