

# DRINKS.

## Espero Reserva Balboa Rum GB 70cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article        | 70109   |
| Alcool                  | 40%   |
| Contenu                 | 70cl  |
| Pays                    | Grande-Bretagne   |
| Région                  | Bristol   |
| Embouteilleur           | Albert Michler Distillery Int. Ltd., 44 Upper Belgrave Road, Bristol BS8 2XN, UK  |
| Marque                  | Espero  |
| Type                    | Rhum brun   |
| L'usage                 | pur ou dans des boissons mélangées  |
| Dégustation             | Au nez, un bouquet complexe d'arômes de fruits exotiques. En bouche, des notes de fruits secs, de noix de coco grillée ainsi que des arômes de vanille. |
| Désignation commerciale | Rhum  |
| Détails                 | Double élevage : en fûts de bourbon et en fûts de chêne français  |
| Ingrédients             | La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.  |
| Additifs                | Contient du colorant  |
| L'emballage             | mit Verpackung  |



## Description

La distillerie Ron Espero emprunte son nom à l'explorateur espagnol Vasco Núñez de Balboa, qui fut le premier Européen à traverser l'Atlantique par le Panama en 1513. "Espero" signifie "j'espère" en espagnol et l'espoir de Vasco était avant tout de découvrir de nouvelles choses et donc le Nouveau Monde. Il s'est ensuite installé sur l'île d'Hispaniola, aujourd'hui mieux connue sous le nom de République Dominicaine, et a également fondé le Panama en tant que colonie de Santa Maria la Antigua del Darién. Les Caraïbes sont surtout connues pour leur culture de la canne à sucre, bien que celle-ci soit en fait originaire de Chine. C'est à la Barbade, en 1647, que l'on trouve les premières traces écrites d'une distillerie de rhum, mais ce n'était pas vraiment pour servir une bonne bouteille aux personnes aisées en Europe. Le rhum était autrefois la boisson des esclaves qui travaillaient également dans les plantations de canne à sucre. Le Sherry ou le Cognac étaient trop chers pour les couches inférieures de la population et étaient plutôt réservés aux classes sociales supérieures. Au 18<sup>e</sup> siècle, le rhum est rapidement devenu la boisson traditionnelle des marins et des pirates. Après l'amélioration des techniques de distillation, le rhum a également connu un succès croissant en Europe. Mais le rhum permet aussi de découvrir une multitude de nouvelles créations, comme un nouveau monde. Le Reserva Balboa est un assemblage de différents distillats de rhum de la République Dominicaine et de la Barbade, qui a d'abord été vieilli dans des fûts de bourbon dans les Caraïbes, puis six mois à un an dans des vieux fûts de chêne français, dans lesquels reposait auparavant du très vieux rhum du Nicaragua.