

DRINKS.

Eminente Reserva 7 Years Ron de Cuba 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70303
Alcool	41.3%
Contenu	70cl
Pays	Cuba
Embouteilleur	Rum Entreprise, 142 Rue du Bac, 75007 Paris, France
Marque	Eminente
Type	Rhum brun
L'âge	7 ans
L'usage	pur (accompagnant volontiers le cigare) ou pour diverses boissons et cocktails
Dégustation	rappelle les amandes grillées, le cacao, la canne à sucre, la vanille, les prunes, le poivre et le café.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	produit à partir de différents distillats avec 70% d'Aguardiente ; vieilli en fûts de chêne blanc américains
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



Description

En collaboration avec César Martí, un Maestro Ronero (Maître Rhumier) respecté de l'entreprise d'État cubaine Cuba Ron, la maison de spiritueux française Moët Hennessy a développé le rhum Eminente Reserva. Pour ce faire, l'équipe marie de l'Aguardiente à 75%, qui a déjà vieilli pendant deux ans dans des ex-fûts de whisky, avec un distillat à 95% de mélasse de canne à sucre. L'assemblage ainsi obtenu est stocké pendant sept ans au total avant d'être enrichi d'un peu de sucre et de colorant et d'être porté à sa teneur finale en alcool. Pour qu'un rhum cubain puisse porter l'appellation d'origine protégée, il doit être mélangé à au moins 8% d'Aguardiente, un distillat de jus de canne à sucre frais. César Martí a cependant opté pour un pourcentage d'Aguardiente inhabituellement élevé de 70%. Martí lui-même est une petite légende dans son pays, puisqu'il est le plus jeune Maestro Ronero de Cuba, après avoir remporté le titre en 2009. Avec le luxueux rhum Eminente Reserva, il souhaite que le rhum cubain connaisse une nouvelle phase d'expansion dans le monde entier. Le design de la bouteille s'inspire du surnom de Cuba, "Isla del Cocodrilo".