

DRINKS.

Dos Maderas Selección Rhum 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800092
Alcool	42%
Contenu	70cl
Pays	Espagne
Région	Andalousie
Embouteilleur	Bodegas Williams & Humbert, C tra. Nacional IV, Km 641, 11408, Jerez de la Frontera, Cádiz, Espagne
Marque	Dos Maderas
Type	Rhum brun
L'âge	10 ans
L'usage	pur
Dégustation	Au nez, arômes intenses d'un rhum longuement vieilli. En bouche, il est doux et sucré avec des notes de sherry. Un peu sucré en milieu de bouche.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	10 ans de triple stockage
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

L'histoire de Bodegas William & Humbert remonte à 1877. À l'époque, Alexander Williams et Arthur Humbert se sont associés pour créer une entreprise viticole, Alexander étant un expert en matière de Sherry et Arthur étant plus spécialisé dans le domaine du commerce international. Depuis le début, une partie des Sherrys et Brandys de haute qualité est toujours stockée dans des fûts en bois comme base pour leurs créations. La famille Medina a ensuite rejoint l'entreprise. Depuis les années 1960, quatre d'entre eux ont eux-mêmes travaillé dans différentes distilleries de Sherry, jusqu'à ce qu'ils estiment que le moment était venu de produire leur propre Sherry. Ils se sont assez rapidement concentrés sur le marché international et se sont progressivement étendus en rachetant d'autres marques. William & Humbert a été l'une de ces acquisitions et, depuis toujours, ils se sont appropriés le nom de l'entreprise. Dos Maderas Selección est un assemblage de fûts soigneusement sélectionnés de Dos Maderas 5+5 et d'assemblages de rhums de 10 ans d'âge de la Barbade et de la Guyane, préalablement vieillis en fûts d'ex-bourbon. Ce mélange unique est embouteillé à un taux de 42%.