

DRINKS.

Gold of Mauritius Solera 5 Dark Rum 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	801122
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mauritius
Région	Pamplemousses
Embouteilleur	Italpro Development Ltd. Route Abattoir Vacoas Mauritius
Marque	Gold of Mauritius
Type	Rhum de mélasse
L'âge	Stocké pendant 1 à 5 ans.
L'usage	Pur ou pour des boissons et des cocktails de toutes sortes
Dégustation	Nez: sucré et fruité. Bouche: épicé, avec beaucoup de chocolat, de café, de caramel et de vanille. Finale: longue et aromatique.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Mûrit selon le système Solera
Honneurs	World Spirits Awards 2015: Or
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant



Description

L'île Maurice, dans l'océan Indien, est connue pour ses plages de rêve. Mais ce que beaucoup de gens ignorent, c'est que certains des meilleurs rhums du monde y sont produits. Les Français ont occupé l'île au XVIIIe siècle, introduisant rapidement la canne à sucre, car le climat était parfait pour la culture de cette plante. Peu à peu, la mélasse produite a commencé à fermenter, puis a été distillée, et c'est ainsi que les premiers rhums de l'île ont été créés. Aujourd'hui, la société Litchquor Ltd. produit un rhum haut de gamme dans la Distillerie Grays, à partir de mélasse et de jus fraîchement pressé: le Gold of Mauritius. Leur Gold of Mauritius Solera 5 Dark Rum est un assemblage de trois rhums différents, stockés selon le système Solera pendant un, quatre et cinq ans. Ce rhum mûrit en plus dans un fût de vin de Porto pendant six à huit mois, ce qui lui confère un caractère particulièrement aromatique.