

DRINKS.

Bacardi Carta Negra Rum 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	910179
Alcool	37.5%
Contenu	70cl
Pays	Porto Rico
Région	Porto Rico
Embouteilleur	Bacardi Rum Distillery, 1000, Bacardi Road, Nassau, The Bahamas
Marque	Bacardi
Type	Rhum de mélasse
L'âge	4 ans
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Des saveurs épicées de cannelle, de vanille, de caramel et de café noir se rencontrent dans ce rhum. Dans la finale, des notes de cannelle sont encore perceptibles.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	A base de mélasse et de caramel, filtré à travers du charbon de bois et affiné en fûts de chêne
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011
Additifs	Contient du colorant



Description

En 1862, Don Facundo Bacardi Masso a acheté la première rhumerie Bacardi, dans la rue Matadero à Santiago de Cuba, pour seulement 3500 pesos (l'équivalent de près de CHF 200). C'est là que naquit un nouveau type de production de rhum, car Don Facundo s'est vite rendu compte que le rhum de l'époque n'était pas assez affiné et trop herbacé pour la classe moyenne cultivée et prometteuse de Cuba. C'est la raison pour laquelle il a introduit de nouvelles techniques, reproduites à partir de méthodes de production européennes, ou qu'il en a développé lui-même. Il a également utilisé des ingrédients de haute qualité, y compris un type unique de levure qu'il avait découvert dans les champs de canne à sucre, situés autour de Santiago de Cuba. L'innovation de Don Facundo a porté ses fruits: Bacardi est considéré depuis longtemps comme une marque de rhum classique. L'entreprise en aujourd'hui gérée par la huitième génération et connaît toujours autant de succès. Le Bacardi Carta Negra est probablement le rhum le plus riche de la gamme du géant du rhum. Il est élaboré à partir d'un assemblage de rhums d'âges différents, à base de mélasse fermentée et de caramel. L'assemblage est ensuite filtré à travers du charbon de bois, puis stocké en fûts de chêne pendant 4 ans. Des notes épicées et un goût de caramel et de café fort se déploient dans ce rhum sombre typique.