

DRINKS.

El Dorado Rum 25 Years Old 1997 Vintage Limited Edition 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	REDV0700
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Guyana
Embouteilleur	Block 'A' Plantation Diamond East Bank, Demerara Guyana, South America
Marque	El Dorado Rum
Type	Rhum de mélasse (Demerara)
L'âge	25 ans
L'usage	pur
Dégustation	Goût sucré avec des fruits secs, du caramel, du cuir, du tabac, des amandes grillées, du chocolat, de la cannelle, des clous de girofle et de la noix de muscade.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	composé de différents rhums de 1997; phase d'harmonisation de deux ans en fût
Honneurs	International Wine & Spirit Competition, London 2006: Argent & Meilleur de sa classe
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

La Guyane, pays d'Amérique du Sud, peut se prévaloir d'une longue tradition dans la production de rhum. Le petit pays abritait autrefois des centaines de distilleries, qui ont été créées comme un sous-produit de la production de sucre et qui produisaient principalement du rhum pour les souverains coloniaux. Cependant, la concurrence émergente de la betterave sucrière en Europe a entraîné le déclin de l'industrie sucrière. De plus en plus de distilleries ont dû fermer et aujourd'hui, seules les distilleries Demerara produisent du rhum en Guyane. Cependant, celles-ci peuvent s'appuyer sur une variété d'alambics anciens, tels que le Coffey Still en bois, construit en 1880. L'El Dorado Rum 25 Years est la plus ancienne et la plus luxueuse édition de la gamme de la marque. La distillation des fûts individuels a eu lieu en 1997, utilisant les trois alambics historiques de Demerara: l'alambic Wooden Coffey Still d'Enmore, l'alambic Wooden Pot Still de Port Mourant et l'alambic French Savalle Still en métal d'Uitvlucht. Jusqu'à sa mise en bouteille en 2022 - les différents composants avaient déjà été mélangés deux ans plus tôt - le rhum a passé 25 ans en fût. En raison du climat tropical des Caraïbes en Guyane, ces 25 années correspondent à une période encore plus longue dans l'Europe plus froide, de sorte que, selon le fabricant, le rhum peut concurrencer les plus anciens cognacs. La couleur ambrée profonde, ainsi que le goût sucré, fruité et aromatique-épicé en sont les meilleurs témoins. La présentation dans une bouteille en forme de carafe, avec bouchon en verre, révèle également qu'il s'agit de quelque chose de tout à fait inhabituel.