

DRINKS.

Facundo Rum Eximo 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701036
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Porto Rico
Région	Puerto Rico
Embouteilleur	Bacardi Distillery Entry, Cataño, 00949, Puerto Rico
Marque	Facundo
Type	Assemblage de rhums
L'âge	10 ans
L'usage	pur ou on the rocks
Dégustation	Le nez présente des nuances de caramel, de miel et de chocolat doux-amer. En bouche, des notes de vanille, de noix et de beurre mou sont présentes.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	assemblé avant le 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

Le nom de Don Facundo Bacardi Masso continue de vivre aujourd'hui dans les millions de bouteilles de rhum consommées par les connaisseurs et les fêtards du monde entier. Mais cela ne suffisait pas à la famille Bacardi pour honorer l'homme avec lequel une véritable ère du rhum a commencé. Son arrière-arrière-petit-fils a donc créé la marque Facundo en collaboration avec les "Maestros Ronero" de la maison.

Eximo est composé de rhums non définis provenant des caves de réserve extensives de Bacardi, l'assemblage final ayant pu vieillir en fûts pendant dix ans sans être touché avant la mise en bouteille. Cela distingue le Facundo Eximo des autres mélanges de rhum, qui ne sont généralement assemblés qu'après la période de maturation, puis laissés au repos pendant quelques mois tout au plus. Il est conseillé de consommer le rhum pur ou on the rocks pour profiter de son profil aromatique exceptionnel. Celui-ci se caractérise par des nuances de caramel, de miel et de chocolat doux-amer. En bouche, on retrouve des notes de vanille, de noix et de beurre mou.