DRINKS.

Moko Rum 20 Years Old 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70381
Alcool	42%
Contenu	70cl
Pays	Panama
Embouteilleur	Maison Peyrat - Moko Rum, 37 cours Maréchal Foch, 33000 Bordeaux, France
Marque	Moko
Type	Rhum brun
L'âge	20 ans
L'usage	pur
Dégustation	avec un goût de caramel, de vanille, de bois de chêne, de tabac, de figues, de noix grillées, de bourbon et de cognac.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	finition de plusieurs mois dans des ex-fûts de cognac de la Maison Peyrat
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

En 1869, les frères Ernest et Maurice Lasserre ont créé la marque de rhum MOKO, pour laquelle ils ont

fait importer des rhums de Jamaïque et de Martinique. Pendant près d'un siècle, le rhum Moko a connu un énorme succès à Bordeaux et dans ses environs, jusqu'à ce que la production soit arrêtée. Philippe et ses enfants Clémence et Edouard Peyrat ont fait revivre la marque en 2017 - après tout, ils sont les descendants directs des frères Lasserre et dirigent la maison de cognac Maison Peyrat. Cette fois-ci, ils décident de produire et de faire vieillir les rhums au Panama. Ces rhums brut de fût subissent ensuite une maturation de plusieurs mois dans leurs propres chais, et ce dans des fûts préalablement remplis du cognac de la maison.
Le rhum Moko de 20 ans d'âge livre des notes de caramel, de vanille, de bois de chêne, de tabac, de figues, de noix grillées, de bourbon et de cognac.