DRINKS.

Ron Barceló Imperial Premium Blend 40 Aniversario 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799840
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	République Dominicaine
Région	San Pedro de Macorís
Embouteilleur	Barceló Comercial International S.A., Road Ing. Quisqueya KM6.5, San Pedro de Macoris, République Dominicaine
Marque	Barcelo
Туре	Rhum brun
L'usage	pur ou on the rocks
Dégustation	avec de la crème brûlée, des raisins secs caramélisés, des griottes séchées, des épices boisées sèches, des noix et des feuilles de tabac.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	produit à partir d'anciennes réserves de l'Imperial Blends ; vieilli en fûts européens et américains
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
L'emballage	mit Verpackung



Description

Le Ron Barceló Imperial marque depuis plus de 40 ans la scène des rhums premium de la République dominicaine. Conçu en 1980, l'Imperial Blend passe, comme tous les rhums de la célèbre marque, par cinq étapes avant d'atteindre sa perfection. Le processus commence par le traitement de la canne à sucre afin d'en extraire le jus sucré (1). Celui-ci fermente ensuite avec l'aide de levures pour donner un alcool de 7 à 8 % (2). L'étape suivante est la distillation continue dans un alambic à colonne (3) ; le liquide à haute teneur en alcool ainsi obtenu est ensuite stocké pendant de nombreuses années dans des fûts de chêne (4) avant d'être assemblé avec d'autres contenus de fûts sous l'œil vigilant du maître assembleur pour obtenir le produit final (5). Il est intéressant de noter qu'en 2010, pour des raisons logistiques, le producteur est passé de la mélasse au jus de canne à sucre frais - ce qui définit le Ron Barceló comme un rhum agricole, habituellement produit dans les pays francophones. À l'occasion du 40e anniversaire du lancement du produit, l'entreprise a lancé une variante particulièrement haut de gamme de l'Imperial Blends : celle-ci se compose de réserves plus anciennes qui ont été stockées pendant plusieurs années dans des fûts de chêne américain et européen, avant de vieillir deux années supplémentaires dans de grands fûts français. Mais ce n'est pas tout : dix années supplémentaires ont suivi en fûts de chêne français, si bien que l'on peut qualifier cette mise en bouteille d'"ultra-premium" en toute bonne conscience. Il n'est donc pas surprenant que cette prestigieuse édition anniversaire coûte plus de trois fois plus cher que l'Imperial Blend normal.