

DRINKS.

Barbancourt 15 Years Agricole Réserve du Domaine Haiti Rhum 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802131
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Haïti
Embouteilleur	La Société du Rhum Barbancourt S.A., Route Nationale #1. entrée Damien, Plaine du Cul-de-sac, Port-au-Prince, Haiti, HT6124
Marque	Barbancourt
Type	Rhum brun
L'âge	15 ans
L'usage	pur
Dégustation	Légèrement ambré dans le verre, le nez révèle des arômes de vanille avec des notes de fruits secs. La bouche est élégante, dominée par des notes fruitées de prune. La finale est longue et complexe.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	15 ans en fûts de chêne français
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Le Barbancourt provient d'une très ancienne distillerie dont les racines remontent à 1862. C'est cette année-là que les frères Dupré et Labbé Gardère ont distillé pour la première fois le rhum Barbancourt à partir de canne à sucre locale, qui sera finalement le seul à mûrir sur l'île. Aujourd'hui, Delphine Gardère a repris les rênes de l'entreprise familiale et a réussi à faire connaître Barbancourt au niveau international. La distillerie se sent très profondément enracinée dans son pays d'origine, Haïti, ce qui n'est pas seulement vrai pour le pays, mais aussi pour les gens. Elle travaille avec environ 3 000 agriculteurs qui cultivent tous le même type de canne à sucre : le Madae Mevs local. Aujourd'hui encore, la déesse de l'agriculture, qui tient un sceptre en canne à sucre devant une étoile, sert de logo. L'Estate Reserve a été distillé à partir de pur jus de canne à sucre et a été stocké pendant 15 ans dans des fûts de chêne français dans une cave humide et fraîche au cœur d'Haïti.