

# DRINKS.

## Flor de Caña Rum Centenario 12 ans 70cl avec deux verres



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article        | 802141  |
| Alcool                  | 40%   |
| Contenu                 | 70cl  |
| Pays                    | Nicaragua   |
| Embouteilleur           | Flor de Cana, KM. 120 Carretera A Chinandega, Chichigalpa, Nicaragua  |
| Marque                  | Flor de Cana  |
| Type                    | Rhum brun   |
| L'âge                   | 12 ans  |
| L'usage                 | pur ou dans des boissons mélangées  |
| Dégustation             | Le nougat, le beurre d'amande, le miel et le sherry se révèlent au palais. La finale est poivrée, avec du caramel foncé et du bois de chêne brûlé.  |
| Désignation commerciale | Rhum  |
| Détails                 | 5 distillations dans des Column Stills ultramodernes (processus de distillation continu), l'installation de distillation est entièrement alimentée par de l'énergie renouvelable, maturation en " Slow Aged " |
| 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             | im Set mit 2 Gläsern  |



## **Description**

Flor de Caña (qui signifie en espagnol "fleur de canne à sucre") est le spiritueux le plus populaire du Nicaragua et est omniprésent dans les petites et grandes fêtes. Mais le rhum a également pu se forger une réputation respectable en dehors des frontières nationales - il domine le marché d'Amérique centrale depuis de nombreuses décennies et attire de plus en plus l'attention des nations lointaines grâce à des commentaires positifs et des distinctions. A la fin du 19e siècle, la famille Pellas a fait aménager de vastes champs de canne à sucre devant le décor spectaculaire du volcan San Cristóbal en activité permanente et a établi la tradition de célébrer la fin de chaque saison de récolte avec quelques fûts de rhum vieillis et distillés par ses soins. En 1937, les premières variétés de rhum ont été lancées sur le marché national et deux décennies plus tard, l'entreprise a commencé à exporter vers les autres pays d'Amérique centrale. La famille est à la tête de l'entreprise depuis cinq générations. Malgré le climat tropical et l'évaporation élevée, le rhum peut vieillir longtemps sans problème, car les fûts de bourbon sont scellés avec des fibres de plantain - ce procédé "Slow-Aged" détermine l'arôme caractéristique de Flor de Caña, que l'on peut tester directement avec les deux verres fournis.