

DRINKS.

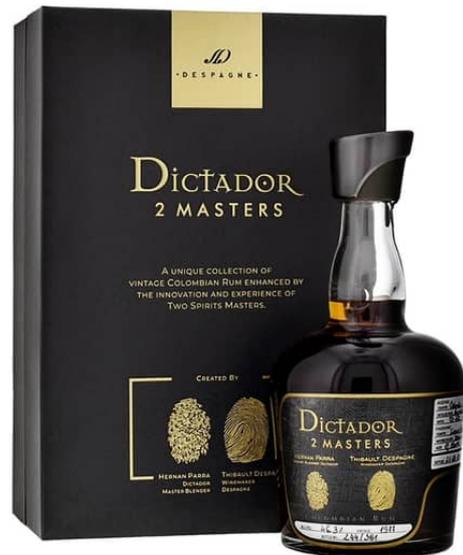
Dictador 2 Masters Despagne 1977 Rum 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802704
Alcool	46.3%
Contenu	70cl
Pays	Colombie
Région	Cartagena das Indias
Embouteilleur	Destileria Colombiana Dictador, Via Mamonal No.3-122, Cartagena das Indias, Colombie
Marque	Dictador
Type	Rhum Brun
L'âge	40 ans
L'usage	pur
Dégustation	Au nez, du butterscotch, des gousses de vanille fraîches avec de la crème fouettée et des nuances de thé blanc avec de légères notes de bois Vintage. En bouche, le nez se confirme avec le butterscotch, mais il est complété par des notes de mandarine et de mangue, ainsi que par des touches de gaufres au sirop et de noisette. En finale, des fruits rouges bien fruités avec des fruits exotiques et un soupçon de sauce caramel.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Rhum Single Vintage Cask de 40 ans d'âge, vieilli deux fois en fûts de



bourbon et en fûts de Selmer
(mélange de chênes d'Autriche,
d'Allemagne, de Suisse et de la forêt
du nord-est de la France).

Ingrédients La liste des ingrédients n'est pas
requis selon l'article 16, paragraphe
4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

C'est de Colombie que nous vient Dictador, une marque au nom dominant. Outre le café et les cigares, la Destilería Colombiana nous apporte l'un des rhums les plus connus du pays. Don Julio Arango y Parra a fondé l'entreprise en 1913 à Cartagena de Indias. Bien que des investisseurs internationaux soient montés à bord en 2009, la marque est restée une affaire de famille et est aujourd'hui dirigée par Don Hernan, le neveu du fondateur de l'entreprise. Avec son rhum colombien traditionnel, distillé à partir de miel de canne à sucre, un concentré de jus de canne à sucre, Dictador a acquis une renommée mondiale. La série 2 Masters est née d'une collaboration entre Dictador et d'autres maîtres distillateurs, voire viticulteurs, connus dans le monde. Pour ce rhum, un Single Vintage Cask de 40 ans d'âge, datant de 1977, est utilisé, comme le laisse supposer son appellation. Il a reçu une double finition, d'abord en fûts de bourbon pendant 36 mois, puis complétée par douze mois de fûts de Selmer dans la Despagne française.