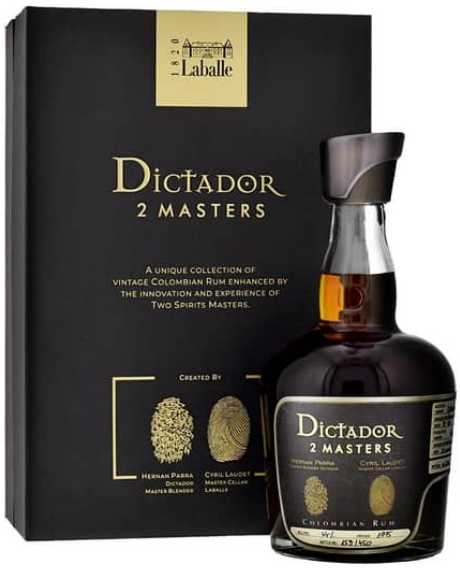
DRINKS.

# Dictador 2 Masters Laballe 1975 Rhum 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

## Informations supplémentaires

| | |
|---|---|
| Numéro d'article | 802709 |
| Alcool | 44% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Colombie |
| Embouteilleur | Destileria Colombiana Dictador, Via Mamonal No.3-122, Cartagena das Indias, Kolumbien |
| Marque | Dictador |
| Type | Rhum Brun |
| L'usage | pur ou dans des cocktails exclusifs |
| Dégustation | Au nez, des arômes doux de vanille de bourbon et de fleurs blanches avec du chocolat blanc, des framboises et des raisins secs. En bouche, de l'érable avec des arômes de noix de pécan, de la réglisse fumée ainsi que des notes d'anis, d'orange sanguine, de pommes rouges, un soupçon de triple sec et de nô malté. La finale révèle des arômes de poivre blanc, accompagnés de thé sucré, de gingembre frais et d'orange confite trempée dans du chocolat noir. |
| Désignation commerciale | Rhum |
| Détails | Rhum millésimé de 1975, vieilli 32 mois en fûts de chêne noir gascon, limité à 450 exemplaires. |
| Ingrédients | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. |



1169/2011 nicht erforderlich.

## 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. Le rhum Dictador 2 Masters Laballe ; est issu d'une série exclusive, dans laquelle la distillerie collabore avec d'autres maîtres distillateurs ou maîtres de chai. Pour ce faire, un rhum vintage est d'abord sélectionné, en l'occurrence un rhum de 1975, qui reçoit une finition spéciale. Le Laballe a été stocké pendant 32 mois en fûts de chêne gascon-noir dans les mains de Cyril Laudet à Laballe, en France. L'arôme du Laballe 1975 résulte donc de sa finition spéciale dans des fûts de vin sélectionnés, avec des arômes épicés d'érable et de noix de pécan ainsi qu'une légère note de réglisse fumée.