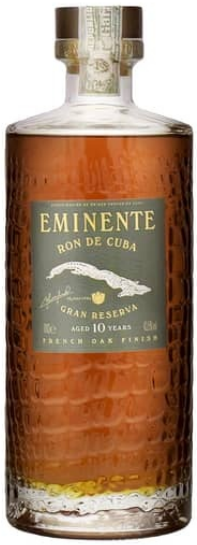
DRINKS.

Eminente Gran Reserva Edition N°1 10 Years Ron de Cuba 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	803266
Quantité de Remplissage	70cl
Alcool	43.5%
Contenu	70cl
Pays	Cuba
Embouteilleur	Rum Enterprise, 142 Rue du Bac, 75007 Paris, France
Marque	Eminente
Type	Rhum brun
L'âge	10 ans
L'usage	pur ou sur glace, volontiers accompagné d'un cigare
Dégustation	des arômes d'abricot sec, de fleur d'oranger, de bois de santal, de noisette et de piment se développent.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Assemblage de 20% de rhum de mélasse et de 80% d'Aguardiente ; vieilli en fûts de chêne blanc américains et affiné en fûts français
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
L'emballage	ohne Verpackung



Description

En collaboration avec César Martí, un Maestro Ronero respecté de l'entreprise d'État cubaine Cuba Ron, l'entreprise française de spiritueux Moët Hennessy a développé en 2021 le rhum Eminente Reserva avec un vieillissement en fût de sept ans et une teneur en Aguardiente de 70%. Dans le cas de la Gran Reserva Limited Edition (ici N°1), on a fait encore mieux : On a augmenté la part d'aguardiente de 10% et la durée de stockage en fût de trois années supplémentaires. Pour qu'un rhum cubain puisse porter l'appellation d'origine protégée « D.O.P. Ron de Cuba », il doit être additionné d'au moins 8% d'aguardiente - il s'agit de distillats incolores de jus de canne à sucre frais. Mais César Martí a opté pour une teneur en aguardiente inhabituellement élevée de 80%, ce qui ne manquera pas de faire sensation. Tout aussi remarquable est la finition de plusieurs mois en fûts de chêne français, qui confère au rhum un niveau aromatique supplémentaire.