

DRINKS.

Opthimus 25 Years Summa Cum Laude Rum 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	ROPS0700
Alcool	38%
Contenu	70cl
Pays	République Dominicaine
Embouteilleur	Oliver & Oliver Internacional, Inc. Parque Industrial Hato Nuevo. KM.22 Autopista Duarte, Nave 4 y 5, CP. 10902, Santo Domingo, Rep.Dominicana
Marque	Opthimus
Type	Rhum de mélasse
L'âge	25 ans
L'usage	Pur
Dégustation	Nez: avec des notes de caramel, de vanille, de chocolat, de café et de cacao. Bouche: sucrée, avec des arômes de torréfaction et de chêne. Du café, de la vanille et du chocolat sont ajoutés. Finale: sucrée-épicée.
Désignation commerciale	Rhum
Détails	Rhum de mélasse fabriqué selon le procédé Solera, vieilli dans d'anciens fûts de bourbon.
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
L'emballage	mit Verpackung



Description

Bien que le nom de ce rhum sonne fortement latin, l'Ophimus Summa Cum Laude vient des Caraïbes hispanophones. L'entreprise renommée Oliver & Oliver a cependant eu une idée un peu particulière sur la manière dont le niveau de qualité respectif des produits de l'entreprise doit être étiqueté: les indications d'âge sont suivies des mentions "cum laude", "magnun cum laude" ou "summa cum laude", qui sont normalement utilisées pour les distinctions de diplômes, avec "summa cum laude" comme dénomination la plus prestigieuse. Au lieu d'ouvrir une nouvelle distillerie pour créer de nouveaux profils gustatifs et compléter ainsi le marché du rhum, Oliver & Oliver a emprunté une autre voie: l'entreprise s'est concentrée sur la maturation, l'assemblage et l'embouteillage de distillats sélectionnés des Caraïbes. Pour la pratique de leur métier, les maîtres obtiennent 96% de distillats du Panama, du Guatemala, du Nicaragua et de la République Dominicaine, ainsi que 75% des produits de Trinidad, Tobago et d'autres îles plus petites. Ce rhum Ophimus de la République Dominicaine est conservé dans d'anciens fûts de bourbon pendant au moins 25 ans. Il termine ensuite dans des fûts de Scotch Single Malt, ce qui lui donne un arôme épicé.