

# DRINKS.

## Santiago de Cuba Extra Añejo 25 Years Rum 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	RSCZ0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Cuba
Région	Santiago de Cuba
Embouteilleur	Cuba Ron S.A., 246 st. between 5ft Ave and el mar Barlovento complex, Jaimanitas, Playa, Havana, Cuba
Marque	Santiago de Cuba
Type	Rhum brun
L'âge	25 ans
L'usage	pur et cocktails exclusifs
Désignation commerciale	Rhum
Détails	fabriqué selon la vieille tradition cubaine
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



### Description

Le rhum Santiago de Cuba provient de l'une des distilleries de rhum les plus réputées de Cuba même. Après la distillation du rhum Santiago de Cuba, celui-ci est mis en fûts de chêne dans lesquels il est

ensuite stocké pendant au moins 25 ans afin de développer tout son arôme. Un vieillissement de 25 ans exige non seulement une immense patience, mais aussi d'excellents fûts qui, compte tenu des conditions climatiques de Cuba, doivent garantir que le rhum ne perde pas trop d'alcool. C'est pourquoi un rhum de cet âge est une rareté absolue, mais qui vaut la peine d'être découverte. L'échange avec le fût a en effet permis au distillat du rhum d'acquérir un large éventail d'arômes et d'atteindre en même temps un maximum d'harmonie.