RHUM AMBRÉ CARAÏBES 5 ANS CAPTAIN FLINT



Spécifiquement originaire de Trinité-et-Tobago, ce rhum capture l'essence même des Caraïbes. Après avoir été vieilli pendant 5 ans dans nos chais, il subit un double affinage dans nos chais, en passant par des fitts de Bourbon et de Coonac. Ce processus de double finition donne naissance à un profil aromatique riche et fruité, caractéristique des rhums anglo-saxons. Ce rhum gourmand sans colorants ni sucres ajoutés permet au terroir de s'exprimer pleinement.



Veillissement	Sans
Volume	70 cl
Degré d'alcool	43°
Poids brut/col (kg)	1,67
Cols/calese	6
Poids brut/calsse (kg)	10,02
Cols/palette	360
Gencod	376003290634



NOTES DE DÉGUSTATION

servet - Confiserio arididio any notos do rola suche : Bouche crémeuse avec de l'érable, du caramal et du biscuit millé. Un sounces de menthe

lui confère une qualité végétale. on de déquatation : À déquater our ou en

FAMILLE CABA

Bepuis plus de 200 ans, au cœur du célèbre vignoble du Cornec

Famille Cabanne est spécialisée dans la production et la distribution de spiritueux haut de gamme tels que Cognacs, Brandies français, Rhums, Whiskies







