

RHUM DORÉ PANAMA 4 ANS CAPTAIN FLINT



Ce rhum est le fruit d'une distillation minutieuse de **mélasse**, mettant en valeur l'essence même des rhums panaméens, réputés pour leur **finesse** et leur **délicatesse**. Après avoir vieilli pendant **4 ans** dans un climat tropical au cœur de l'Amérique centrale, ce rhum est ensuite affiné dans **nos chais**, d'abord dans des **fûts de Bourbon**, puis dans des **fûts de Cognac**. Il possède le terroir **gourmand** du Panama, mais ne subit **aucun ajout de sucres ni de colorants**.

MÉDAILLES







CARACTÉRISTIQUES

Vieillessement	4 ans
Volume	70 cl
Degré d'alcool	43°
Poids brut/col (kg)	1,67
Colts/caisse	6
Poids brut/caisse (kg)	10,02
Colts/palette	360
Gencod	376003290658



FAMILLE
CABANNE

NOTES DE DÉGUSTATION

-  **Apparence** : Doré.
-  **Bouquet** : Notes fruitées et végétales. Notes pâtisseries telles que la vanille, le beurre et les amandes grillées.
-  **Bouche** : Ce rhum est harmonieux avec une pointe de sucréité. Il se distingue par son attaque épicée, sa complexité et sa rondeur.
-  **Suggestion de dégustation** : à déguster pur ou en cocktail.

FAMILLE CABANNE

Depuis plus de 200 ans, au cœur du célèbre **vignoble du Cognac**.

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



Scannez pour visiter
notre site