

NEISSON PROFIL 105

54.2%

Issu de la petite distillerie du Carbet, le Profil 105 BIO est un véritable coup de cœur. Plein de grâce et envoutant, on ne devine pas son jeune âge lors de la dégustation tant il fait preuve d'une justesse exceptionnelle. Alors que les ambrés sont traditionnellement vieillies en anciens fûts de bourbon, Neisson a fait le choix d'acquérir des fûts neufs pour l'élaboration de cette cuvée.



Perfectionniste et exigeante, la distillerie a mené de nombreux essais avec des chênes d'origines différentes et des profils de chauffe variés. Le Profil de chauffe n° 105, dont les caractéristiques constituent une exclusivité Neisson, a été retenu.

Une simple gorgée et le charme opère, ce rhum nous emmène sur l'île où l'harmonie des saveurs est reine, sans aucun retour possible.

Nez: Il est intense avec des notes d'agrumes légèrement épicées, de café torréfié et d'abricot du pays.

Bouche: Complexe et fondante elle dévoile des saveurs épicées de cannelle et de muscade, mais elle offre aussi une dimension plus végétale avec des notes de réglisse et de canne fraîche.

Finale: Elle est longue et équilibrée entre fruits et épices.

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14 - 📠: 02 40 40 08 52

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com