



# BIELLE BRUT DE FUT MILLESIME 2016 54.2%



Nichée au cœur d'un territoire où la monoculture de la canne domine, la distillerie Bielle produit des rhums d'exception depuis 1910. Ces rhums proviennent d'un terroir unique riche de traditions rurales, empreint d'authenticité. Des tiges de cannes fraîches coupées manuellement, est extrait le vesou, un pur jus de canne nécessaire à l'élaboration du rhum agricole.

**Bielle BDF 2016** est un très vieux rhum agricole de Marie Galante mis en vieillissement en 2016 et embouteillé en 2023 brut de fût à 54.2%. Ce rhum vieux de 7 ans a vieilli en ex fût de chêne bourbon de très haute qualité et en fûts de chêne grains fins. Un rhum vieux agricole Bielle qui se distingue par son élégante complexité épicée et sa finale exceptionnelle sur des notes fruitées.

**Nez:** Expressif et gourmand, le nez révèle des arômes de tarte au citron, de petites orangettes et de la colle à maquette. A l'aération il devient plus maritime tout en préservant ce registre pâtissier, massepain fait maison.

**Bouche:** Généreuse et riche, la bouche parle d'épices (cannelle, girofle), de saveurs vineuses (noix, miel, verjus) avec une petite amertume boisée (écorce de réglisse). Peu à peu elle révèle une cascade d'agrumes (pomelos, suprême d'orange), de sabayon, le parfait compromis entre tension et gourmandise.

**Finale:** Délicate et longue, la finale évoque la fleur de sureau, la fleur de citronnier avec de petites touches rappelant le sabayon.

Sarl 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](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com)

[www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)