

# SOUR'HUM

## Le Rhum selon Couvreur

50.50 %

À l'origine producteur-négociant de vin de Bourgogne, Michel Couvreur acquiert les caves du Molet à Bouze-lès-Beaune en 1956, puis s'établit en Écosse en 1964, quelques années après avoir transféré le siège de sa société en Angleterre. Il étudie les procédés de fabrication de whisky. En 1978, il enregistre sa société comme distillerie de whisky en Écosse et commence la distillation en 1986 à Edradour. La société Michel Couvreur est incorporée en 1990 à Old Meldrum, dans l'Aberdeenshire.

Ce rhum High Ester a été distillé en 2013 et mûré 12 ans dans un seul fût. Il s'agit d'une qualité incroyable de fût de rare et vieux Pedro Ximenez. Ce vieillissement a été réalisé dans les caves très humides de Bourgogne. Sa provenance comme à l'accoutumée chez Couvreur, n'est pas dévoilée, bien qu'il s'agisse ici d'un rhum de Jamaïque.

Cette édition est limitée à 770 bouteilles.

**Couleur :** Cuivré intense

**Nez :** Intense et complexe, le nez nous engage dans un voyage à la fois de fruits très mûrs et exotiques mais aussi de fruits rouges (framboise). À l'ouverture, l'éventail aromatique s'étire, toujours plus surprenant d'épices, de bois noble et quelques notes tertiaires (rancio).

**Bouche :** Riche et puissante, la bouche est une cascade de saveurs d'une incroyable variété : des saveurs acidulées (fruits rouges, pomme verte, cola, Gueuze Lambic), mais aussi compostées (fruits secs, miel, caramel). Des notes de gingembre, de poivre et de zeste d'agrumes (citron vert) procurent une vivacité qui rythme et relance la dégustation avec une fraîcheur salivante.

**Finale :** Très longue et subtile, la finale se prolonge dans un labyrinthe de saveurs exotiques, boisées, de fruits secs et d'épices. Une rareté à l'état pur !



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

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