

THE ANTIGUA DISTILLERY

ENGLISH HARBOUR 5 ans 40°



English Harbour 5 ans est un rhum d'Antigua produit à partir d'une mélasse particulièrement sucrée provenant de République Dominicaine et du Guyana (Guyane anglaise). La distillation s'effectue en alambic en cuivre en colonnes.



Il s'agit ici d'un assemblage de rhums vieilliss en petits fûts de bourbon, dont certains ont 25 ans d'âge. L'ensemble est ensuite homogénéisé et mis en repos en foudres, puis filtré et mis en bouteille.

Couleur : Ambre orangé

Nez : Le nez s'ouvre sur un rhum assez léger, souligné par un boisé grillé. Quelques fruits reposent au cœur du verre, avec une petite écorce d'orange qui amène de la précision et une certaine tenue. La vanille et autres épices douces gardent ainsi de la vivacité et de la fraîcheur.

Bouche : Dans une attaque puissante et chaleureuse, les saveurs de mélasse et d'épices (cannelle, clou de girofle, vanille), se mêlent à l'intensité de la banane mûre et des notes exotiques de coco. L'ensemble est enveloppé de miel, de cacao, de caramel et de fruits secs.

Finale : Persistante et intense, la finale apporte quelques touches fumées tout en conservant la gourmandise miellée et fruitée.

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

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

Site : www.cave-de-longchamp.com

