



BARBANCOURT RESERVE SPECIALE 8 ANS 43%



En 1862, Dupré Barbancourt, originaire de Charente (France), apporta la touche finale à un rhum qui porte aujourd'hui encore son nom. En utilisant la méthode de double distillation ordinairement réservée aux grands cognacs, Dupré Barbancourt découvrit un rhum au caractère incomparable qui reçoit depuis sa création les plus hautes distinctions internationales.

Le Barbancourt Cinq Étoiles est un rhum distillé en colonne à base de pur jus de canne. Les cannes à sucre de variété Madame Mevs proviennent d'Haïti, dans la plaine du Cul-de-Sac, à la frontière avec la République Dominicaine. Il a bénéficié d'une double distillation puis a vieilli 8 ans dans des fûts de chêne du Limousin.

Couleur : Robe ambrée avec des reflets verts. Il a un aspect gras dans le verre.

Nez : Vif et complexe, le nez s'ouvre sur des notes de vanille, de poivre avec de subtiles touches de fruits à coque (amandes torréfiées).

Bouche : En bouche, le corps est puissant, moelleux, bien équilibré. La fraîcheur de l'attaque laisse place à des notes plus puissantes et complexes, avec un registre torréfié, des fruits cuits (pruneaux) et des agrumes compotés (marmelade d'orange).

Finale : Puissante et toujours complexe, la finale poursuit sur ces notes torréfiées, soutenues par des fruits cuits et des agrumes confits.

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