



GUYENNE COLLECTION #1 : finish marsala

Caractéristiques techniques :

- Base de rhum : mélasse
- Base de vieillissement : 8ans fut de chêne américain ex-bourbon. 55%, certifié non sucré non coloré.
- Finish de 9 mois dans une barrique ayant contenu du Marsala dans notre chai de vieillissement à Lugasson.
- Degré naturel, sans réduction, à 51,6%vol.alc. Pas de resucrage, pas de recoloration.
- Première référence de la série « Guyenne collection ».
- Edition limitée à 258 bouteilles.

Notes de dégustation :

- Nez : notes gourmandes, sucre vanillé, fruit confit orangé, légèrement boisé.
- Bouche : Notes chaleureuses et gourmandes à l'attaque évoluant vers une explosion de saveurs de fruits à coque, noix, noisette, amande.
- Finale : Très belle longueur. Les 51,6° sont bien intégrés, le rhum reste accessible malgré le degré et reste très rond.

Suggestion de dégustation :

- Prenez votre temps, sa complexité met du temps à s'ouvrir. Pour les amateurs de haut degré naturel.
- Pour les gourmands, l'association avec un gâteau financier sera parfaite, surtout avec une crème anglaise.

