

Rum Factory

10 Years Panama

41% alc./vol. - 70 cl

THE RUM FACTORY 10yo est produit à Bodega au Panama et le temps de maturation moyen est d'au moins 10 ans en fûts de chêne blanc américain. Le rhum impressionne par une couleur ambrée foncée. Au nez sirop de mélasse, figues, banane et chêne brûlé. En bouche ce rhum premium est légère et beurrée avec un arôme de caramel et d'amande. Fruité et légèrement boisé avec des arômes de sucre vanillé en poudre. L'arrière-goût est moyen et délicieux avec un peu d'épices poivrées persistantes.



NOTES DE DEGUSTATION

— — — —

Couleur	Ambre foncé
Nez	Sirop de mélasse, chêne, vanille, bananes et figues.
Palate	Légère et beurrée, au caramel, aux amandes, crème à la vanille, canne juteuse sucrée, croûte d'agrumes et saveurs de sucre en poudre.
Finish	Moyenne et délicieuse, avec un peu d'épices poivrées persistantes.